



# VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V BRNĚ

BRNO UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

## FAKULTA ARCHITEKTURY

FACULTY OF ARCHITECTURE

## ÚSTAV PROSTOROVÉ TVORBY

DEPARTMENT OF SPATIAL DESIGN

## VINAŘSKÁ TRADICE V BRATISLAVĚ

VITICULTURAL TRADITION IN BRATISLAVA

### DIPLOMOVÁ PRÁCE

MASTER'S THESIS

### AUTOR PRÁCE

AUTHOR

Bc. Dávid Horváth

### VEDOUCÍ PRÁCE

SUPERVISOR

Ing. arch. Jan Mléčka, Ph.D.

BRNO 2021

## Zadání diplomové práce

Číslo práce: FA-DIP0050/2020  
Ústav: Ústav prostorové tvorby  
Student: **Bc. Dávid Horváth**  
Studijní program: Architektura a urbanismus  
Studijní obor: Architektura  
Vedoucí práce: **Ing. arch. Jan Mléčka, Ph.D.**  
Akademický rok: 2020/21

### Název diplomové práce:

Vinařská tradice v Bratislavě

### Zadání diplomové práce:

#### CÍLE, KTERÝCH MÁ BÝT DOSAŽENO

Vinohradnictví odpradáвна patřílo k Bratislavě. V archivních zprávách se zmiňuje již od poloviny 13. století. Vinice se táhly od Bratislavského hradu až do Rače a Vajnor. Zejména v minulém století začala vinice ve velkém nahrazovat výstavba bytových a rodinných domů. Tento trend stále přetrvává a developeři lákají na bydlení s výhledem na město a blízkost přírody, z níž však sami ubírají. Vinohrady tak už století ustupují rozvíjející se městu a toto historické dědictví upadá do zapomnění. Vinohrady však nejsou pouze vzpomínkou na slavnou minulost, ale i nenahraditelné tvůrce biodiverzity a přispívá k lepšímu klimatu města.

Cílem diplomové práce je analýza ústupu vinic rozrůstající se Bratislavě. Podmínky pro pěstování vinné révy a jeho zpracování v Bratislavě a okolí. Následně nalezení vhodné formy a uplatnění výstupů z analytické části v konkrétním architektonickém návrhu.



**Rozsah grafických prací:**

teoretická východiska

analýzy

koncept

celkové řešení/širší vztahy

OBVYKLÝ OBSAH A OSNOVA DIPLOMOVÉ PRÁCE:

situace 1:5000 – 1:500

půdorysy, řezy, pohledy 1:200–1:100

detaily 1:20–1:1

perspektivy

architektonický model

průvodní zpráva

**Seznam literatury:**

[1] PRIEWE, Jens. Víno: Malá škola vinárských fínt. Bratislava: Ikar, 2002. ISBN 8055102481.

[2] KOHOUT, František. O víně. V Praze: Merkur, 1982.

[3] SIMON, Joanna. O víně. Vyd. 2. Přeložil Lenka SVOBODOVÁ. [Praha]: Slovart, [2011]. ISBN 978-80-7391-557-5.

[4] PAVLOUŠEK, Pavel. Výroba vína u malovínařů. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 9788024734873.

[5] MIKULA, Juraj, Masaryk Martin a Kopecký Peter. Slovenské vinárstva: Slovak wineries. 1. vyd. Bratislava: Wynfield, s.r.o. 2018. 247 s. ISBN 9788097301507 (viaz.)

[6] DOMIN, Ján. Hrozno a víno ekologicky. Bratislava: Víno Natural, 2018. ISBN 9788097270612.

[7] WOSCHEK, Heinz-Gert, Denis DUHME a Katrin FRIEDERICHs. Wine and architecture. Mníchov: Detail, 2012. ISBN 978-3-920034-73-7.

[8] ČERVINKOVÁ, Šárka, ed. Winery - stavba v krajině: Katalog studentských projektů 2006 - 2012. Brno: Vysoké učení technické v Brně, 2012. ISBN 978-80-214-4596-3.

**Termín zadání diplomové práce: 15.2.2021**

**Termín odevzdání diplomové práce: 24.5.2021**

Diplomová práce se odevzdává v rozsahu stanoveném vedoucím práce; současně se odevzdává 1 výstavní panel formátu B1 a diplomová práce v elektronické podobě.

-----  
Bc. Dávid Horváth  
student(ka)

-----  
Ing. arch. Jan Mléčka, Ph.D.  
vedoucí práce

-----  
doc. Ing. arch. Jiří Palacký, Ph.D.  
vedoucí ústavu

V Brně dne 15.2.2021

-----  
Ing.arch. MArch Jan Kristek, Ph.D.  
děkan

V súčasnej dobe môžeme pozorovať výrazný nárast požiadaviek spoločnosti na zdravé životné prostredie. Práve naše životné prostredie v značnej miere zahŕňa prírodu, zeleň, vinohrad. Na vinohrady sa však často krát zabúda, napriek tomu, že je ich spoločenská hodnota nevyčísľiteľná. Vinohrady okrem produkovania potravín (aj hrozna) sú významným zadržiavateľom vody v krajine. Zabezpečujú základné premeny a kolobeh látok v prírode, neutralizuje škodliviny tvorené človekom a znižuje teplotu vzduchu v mestách.

Vinohrady majú pre mesto aj estetický a ekologický prínos nakoľko sú obľúbenou turistickou destináciou a podieľajú sa významne na tvorbe biodiverzity mesta či krajiny. Okrem produkcie ovocia, vinohrady produkujú 25-30 kg kyslíka na hektár.

V roku 1998 bolo na území Bratislavy viac ako 1100 ha viníc. Do začiatku roku 2006 klesla táto plocha na 798 ha, z toho v prvom mestskom obvode Staré Mesto 2 ha, v druhom obvode Ružinov 19 ha, v treťom obvode Nové Mesto 626 ha (z toho v Rači vyše 300 ha a vo Vajnoroch 80 ha), vo štvrtom obvode Karlova Ves a Devín 143 ha viníc. V piatom obvode Petržalka nie sú vinohrady, ale je tu takmer 300 ha verejnej zelene. V celom meste Bratislava je v súčasnosti 861 ha verejnej zelene okrem 1801 ha záhrad, 385 ha ovocných sádov, 790 ha trávnych porastov, teda necelých 3800 ha trvalých porastov na poľnohospodárskej pôde, t. j. 90 m<sup>2</sup> na obyvateľa.

Čestne prehlasujem, že predložená diplomová práca je mojim pôvodným dielom, ktoré som vypracoval samostatne.

V Tomášikove dňa 24.5. 2021

Bc. Dávid Horváth

Chcel by som sa touto cestou poďakovať vedúcemu mojej diplomovej práce  
Ing. arch. Janu Mléčkovi, Ph.D. za jeho nadšenie mojou témou diplomovej práce a hodnot-  
né rady počas konzultácií. Ďakujem aj ostatným konzultantom za pomoc pri vypracovaní  
diplomovej práce. Predovšetkým sa chcem poďakovať svojej rodine a priateľom za ich pod-  
poru počas celého štúdia.

Bc. Dávid Horváth

## IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE

Diplomová práca približuje bohatú vinársku tradíciu v Bratislave ako aj výrobu kultového nápoja – vína. Pojednáva o dôležitosti zachovania vinohradníctva, vinárstve a architektúre a predovšetkým o vzťahu človeka k vlastným tradíciám, histórii a prírode.

## VÝCHODISKÁ / KONCEPT

Vinohradníctvo odpradávna patrilo k Bratislave. V archívnych správach sa spomína už od polovice 13. storočia. Vinice sa tiahli od Bratislavského hradu až do Rače a Vajnory. Najmä v minulom storočí začala vinice vo veľkom nahrádzať výstavba bytových a rodinných domov. Tento trend stále pretrváva a developeri lákajú na bývanie s výhľadom na mesto a blízkosť prírody, z ktorej však sami uberajú. Vinohrady tak už storočia ustupujú rozvíjajúce sa mestu a toto historické dedičstvo upadá do zabudnutia. Vinohrady však nie sú len spomienkou na slávnu minulosť, ale aj nenahraditeľné tvoriť biodiverzitu a prispievať k lepšiemu klímu mesta.

Diplomová práca analyzuje ústup viníc rozrastajúcej sa Bratislave, odmienky pre pestovanie vínnej révy a jeho spracovanie v Bratislave a okolí. Uplatnenie výstupov z analytickej časti sa ukazuje v architektonickom návrhu mestského vinárstva mesta Bratislavy ako kultúrno-edukačné centrum.

## URBANISTICKÉ RIEŠENIE

Riešená parcela je situovaná na Kolibe-Stráže, časti mestskej časti Bratislava Nové Mesto. Táto lokalita má bohatú historickú tradíciu pre pestovanie viniča. Niekoľko desaťročí sa však vinohrady, nie len na Kolibe, stávajú lukratívnymi stavebnými pozemkami nenásytných developerov. Predovšetkým ich lákajú zanedbané vinice s atraktívnou polohou a výhľadom na Bratislavu. Riešená vinica je vo vlastníctve mesta Bratislava a susedí s niekoľkými ďalšími zanedbanými vinicami. Do budúcnosti uvažujem s tým, že dôjde k vykúpeniu okolitých zanedbaných viníc zo strany mesta. Vinárstvo je situované priamo vo vinohrade, keďže je vždy potrebné čo najviac skrátiť transport obrátého hrozna do vinárstva.

## ARCHITEKTONICKÉ RIEŠENIE

Objekt vinárstva je zapustený do svahovitého pozemku tak aby svojou hmotou, hlavne výrobnou časťou, čo v najmenšej miere vizuálne narúšala okolitú krajinu. Vďaka zapusteniu tak nie len vizuálne splýva s okolitou vinicou ale aj vytvára platformu pre vstup návštevníkov a zamestnancami atraktívnu pre konanie kultúrnych podujatí počas vinobraní a atraktívne výhľady na Bratislavu rozliehajúcou sa pod ňou. Tri vystupujúce hmoty tvoria tri funkčné celky. Prvá hmota plní funkciu príjmu a spracovania hrozna. Druhá hmota plní funkciu predajne vína vyrobeného vo vinárstve a ako vstup do centra a výstavných priestorov. Na 2.NP sú situované 2 ubytovacie jednotky pre krátkodobé ubytovanie vrámci vínnej turistiky alebo agroturistiky. Tretia hmota plní funkciu vstupu do administratívnej časti, ktorá sa nachádza v suteréne a je presvetlená átriom. Všetky tri hmoty tvoria aj komunikačné prepojenie s podzemnými priestormi centra a výstavných priestorov. Návštevníci tak majú možnosť vizuálneho kontaktu s výrobnou časťou čím sa násobí edukačný charakter centra a je vhodný pre rôzne workshopy či prednášky týkajúce sa vinárstva.

## TECHNICKÉ RIEŠENIE

Stavebná konštrukcia objektu je kombináciou CLT panelov a železobetónových konštrukcií.

Budova je založená na železobetónovej základovej doske so železobetónovými vertikálnymi a horizontálnymi konštrukciami v podzemných podlažiach. Zapustená časť budovy je z časti tvorená opernou železobetónovou stenou, so železobetónovými rebrami v osovej vzdialenosti 2,5 metra s ich zdvojením v miestach dilatácie.

Horizontálne konštrukcie tvoria železobetónové stropné dosky a železobetónové klenby so zásypom z keramzitu. Nad 1.PP tvoria pochôdznu strešnú terasu ktorá slúži ako nástupný priestor do objektu. V administratívnom trakte je presvetlenie riešené átriom na úrovni 1.PP. Obvodové steny a stropy nad úrovňou terénu sú tvorené z CLT panelov NOVATOP. Obvodové steny majú prevetrávané fasády s dreveným a tehlovým obkladom

### Materialové prevedenie stavby

Použité stavebné materiály sú v interiéri priznávané. Dominantou sú železobetónové klenby s tehlou a drevenými povrchovými úpravami CLT panelov.

### Technické riešenie

Objekt sa zapustením do terénu okrem esteticko-architektonických sa snaží o zníženie energetickej náročnosti budovy a vytvorenia vhodných podmienky pre produkciu a zrenie vína. Tepelný komfort užívateľov zabezpečujú vegetačné strechy. Prebytočná dažďová voda sa zbiera do retenčnej nádrže a môže sa používať na splachovanie záchodov. Strechy taktiež poskytujú miesto pre umiestnenie fotovoltanických panelov. Odpad z lisovne sa vyváža von nákladným výťahom a slúži ako kompost pre vinicu.

Zhodnocení dosažených výsledků s ohledem na vytyčené cíle:

Vinárstvo patrí do vinice. Mestské vinárstvo by bolo prínosom pre Bratislavu. Spájalo by turizmus s kultúrou a enviromentalistikou. V neposlednom rade by vytváralo príjem do metského rozpočtu a propagovalo mesto svojimi výrobkami ako doma, tak aj v zahraničí. Zanedbané bratislavské vinohrady si zaslúžia šancu potvrdiť svoje historické kvality. Architektonický návrh vinárstva sa snaží splynúť s vinicou a povýšiť ju na kultúrny stánok Bratislavy.



VINAŘSKÁ TRADICE V BRATISLAVĚ



Diplomová práce  
Bc. Dávid Horváth  
pod vedením Ing. arch. Jana Mléčky PhD.  
Fakulta architektury VUT  
2020/2021

Diplomová práca približuje bohatú vinársku tradíciu v Bratislave ako aj výrobu kultového nápoja – vína. Pojednáva o dôležitosti zachovania vinohradníctva, vinárstve a architektúre a predovšetkým o vzťahu človeka k vlastným tradíciám, histórii a prírode.

Diplomová práca prezentuje návrh vinárstva mesta Bratislava ako edukačno-kultúrneho centra.

Vinič patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Víno dorobené z plodov viniča - hrozna zohralo už v staroveku a stredoveku v živote ľudstva významnú úlohu. Chlieb a víno sa stali symbolom dostatku, istoty a pohody. Vinič, víno a ťažké práce vo vinici inšpirovali umelcov všetkých žánrov pri tvorbe ich diel. Pracovitosť a tvorivosť početných generácií vinohradníkov a vinohradnícke zvyky, tradície a ľudové piesne sa stali súčasťou našej národnej kultúry.

**T**y, Kriste, si opravdový  
vinohrad, a Otec tvoj roľník je.  
Ty nazval si svojich apoštolov  
viničmi. Ty si vyviedol Izraela z Egyp-  
ta, i vyhnať pohaov i osadil ich, po-  
dobne i teraz pozri na tento vinohrad,  
i nasad' ho i zakoreň ho, i prehľb mi-  
losrdnestvo svoje naň, ohraď valom  
vchody i východy jeho. Zbav ho od  
snehu i od mrazu i od krupobitia,  
čo nesie búrku.







## ANTIKA

Kult vína v Európe vytvorili Gréci priližne 2 000 rokov pred Kr., ktorí si ho personifikovali v podstave Dionýza, grécko boha rastlinstva a prírody. Po nociach sa v lesoch a na lúkach odohrávali bujare oslavy Dionýza spojené s opíjaním, tancovaním a inými rozkošami.

Pestovaniu viniča v Európe dopomohla gréckej kolonizácia, počas ktorej vysadili vinič vo veľkej časti Stredomoria. Spočiatku sa víno považovalo za posvätný a liečivý mok, až neskôr sa začalo bežne používať ako nápoj.

Antické grécke vína boli tmavé a husté a pred konzumáciou sa riedili vodou. Zber hrozna sa uskutočňoval na začiatku jesene do drevených vedier, vinári ho následne rozšliapali bosými nohami a nefiltrovanú šťavu ponechali v otvorených kadiach fermentovať približne šesť mesiacov. Mušt potom precedili cez plátno do mechov z kože kože prípadne do hlinených amfor. Toto víno sa rýchlo kazilo pretože Gréci ešte v tej dobe nevedeli zastaviť fermetáciu. Preto sa muselo skonzumovať počas 3 – 4 rokov.

V neskoro archaickom období začala aristokratická vrstva spoločnosti usporadúvať spoločenské posedeie pri víne, tzv. symposion, ako prejav spoločenskej prestíže. Od 4. storočia pred n. l. bývali pre tieto posedenia aj v domoch strednej triedy navrhované samostatné miestnosti.

Kult oslavy vína nskôr prevzali aj Rimania. Uctievali ním rímsku verziu Dionýza - Bakchusa. Rozkošnicke holdovanie vínu však u rímanov viedlo viac k promiskuite a kriminálnej činnosti než k bujarej oslave života.

Pestovanie viniča a spracovávanie hrozna sa tradovalo na Apeninskom poloostrove už v Tráckej a neskôr i Etruskej civilizácii 600 – 400 r. pred Kr. Počas Rímskej ríše sa pestovanie aj spracovávanie vína výrazne zdokonalilo.

Rimania si uvedomovali, že pri pestovaní viniča treba zohľadniť pôdu a podnebie každého regiónu a podľa týchto faktorov vybrať vhodnú odrodu viniča. V starorímskom vinohradníctve sa taktiež začali používať treláže na podporu lepšieho rastu viniča. Rimania pochopili dôležitosť efektívneho rezu viniča pre dosiahnutie vyššej kvality vína. Efektívnym pracovným postupom zamedzovali znehodnoteniu viniča pri zbere a vytvorili hygienicke štandardy pri výrobe vína.

Okrem toho, že po zbere sa vinič rozšliapal nohami pracovníkov a následne sa aj vy-lisoval pre získanie všetkej šťavy, Rimania vyvinuli aj techniku dozrievania „sur lie“, pri ktorej sa aj počas zrenia vína vo víne nechávali zvyšky kvasiniek pre zvýšenie textúry. Na úpravu chuti vína sa primiešaval kriedový prach, pre zmiernenie kyslosti. Pre zvýšenie sladkosti sa víno varilo alebo sa pridával med, či olovo. Tak ako v starovekom Grécku aj v Ríme bolo neobvyklé piť čisté víno neriedené vodou.



» Dionýzová slávnosť pred sochou Pana od Nicolasa Poussina (1594–1665)  
The National Gallery, London

» Vyobrazenie spoločenského posedenia pri víne – symposion – na šálke na pitie, nazývanej kylix. 6. storočie pred Kr., z rímskej provincie. Caere

Tieto poznatky o vinárstve sa nám dochovali v mnohých dobových dokumentoch, ktoré písali rímsky učitelia. Slávny rímsky dobyvateľ a filozof Plinius starší je autorom prvej prírodovedeckej encyklopédie Historia naturalis (77 n.l.) a je aj autorom známej vety „In vino veritas“, teda vo víne je pravda.

Víno bolo neoddeliteľnou súčasťou rímskej stravy a stalo sa významným obchodným artiklom. Popularita vinárstva v Rímskej ríši viedla v prvom storočí pred n.l. až k vysokému nárastu alkoholizmu v spoločnosti čo vyústilo do zakázu zakladania nových vinohradov nariadeným cisárom Domitianom. Po všeobecnej ignorácii tohto nariadenia bolo zrušené však až po jeho smrti Marcusom Auréliusom. Za jeho vlády sa rímskou kolonizáciou pestovanie viniča rozšírilo takmer do celej západnej a strednej Európy.



» Šliapanie hrozna. Izba jesennej mozaiky. Mozaika v amfiteátri. Mérida. Rímska  
Provincia Badajoz. Extremadura.

» Nálezy rímskych amfor na uskladnenie vína



# VINIČ NA ÚZEMÍ SLOVENSKA

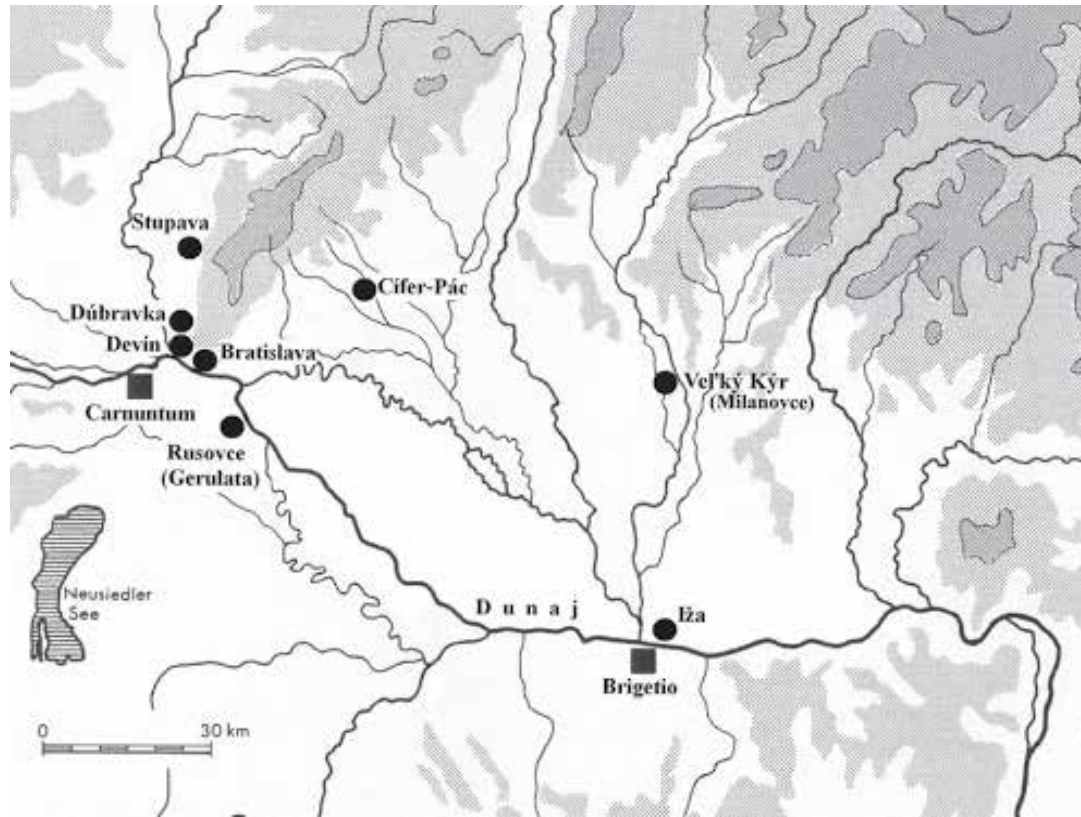
## POČIATKY VINOHRADNÍCTVA

Zantikých spisov vieme, že Kelti už pred príchodom (na prelome 5. a 4. storočia pred n. l.) do Karpatskej kotliny obchodovali s Etruskami za účelom nákupu vína. Narozdiel od svojich príbuzných západných kmeňov uprednostňovali kúpu vína pred vlastnou výrobou. Pestovanie viniča a výroba bola veľmi nízka a kvalita výsledného vína ešte nižšia.

Z historických záznamov z 3. storočia n. l. od Cassiusa Dioa, rímskeho štátnika a historika, ktorý bol približne medzi rokmi 224 – 229 n. l. správcom Panónie (provincia zahŕňajúca územie východného Rakúska, západného Maďarska a zo Slovenska dnešné Rusovce, Jarovce, Čunovo a Petržalku), sa dozvedáme, že Panončania nepestovali žiadny vinič, okrem toho zlého a zo všetkých najhoršieho.

Podľa spisov od rímskych historikov Eutropiusa a Aureliusa Victora sa vinice s kvalitnými rímskymi odrodami viniča začali zakladať na hornom brehu Dunaja (teda i na území dnešnej Bratislavy) rímskymi vojakmi za vlády Marka Aurélia.

Dokazujú to aj archeologické nálezy v Bratislave, v Devíne, Lamači a v Devínskej Novej Vsi. Sú to najmä dobové nádoby na víno, ktoré sú súčasťou inštalácie vo Vinohradníckom múzeu v Bratislave. Ide o hlinenú amforu na víno, rímsku sklenenú fľašu, kráľovskú nádobku na pitie vína (kantharos), rímsky náhrobný kameň so scénou pitia vína a iné.



- » Mapa Rímskej ríše z roku 117 n.l.
- » Detail mapy Rímskej ríše  
Územie Panónie - dnešné Slovensko

# VELKOMORAVSKÁ RÍŠA

Vinohradníctvo na území Bratislavy malo dobrú úroveň už v období Veľkomoravskej ríše v 9.-10. storočí. Pestovanie viniča prinášalo značné hospodárske príjmy, a preto cirkev i mesto Bratislava vysádzali vinice, z ktorých výnosu sa pokrývala veľká časť ich výdavkov.

Po príchode vierozvestcov Cyrila a Metoda nastal zvýšený dopyt po víne i pre potreby vína na liturgické účely. Z tohto obdobia sa nám dochchovali tri staroslovienske modlitby - modlitba pri vysádzaní vinice, modlitba pri oberaní hrozna a modlitba nad kvasicim muštom, a štyri cirkevné pokuty hriešnikom, ktorí sa opili z vína.



## UHORSKO

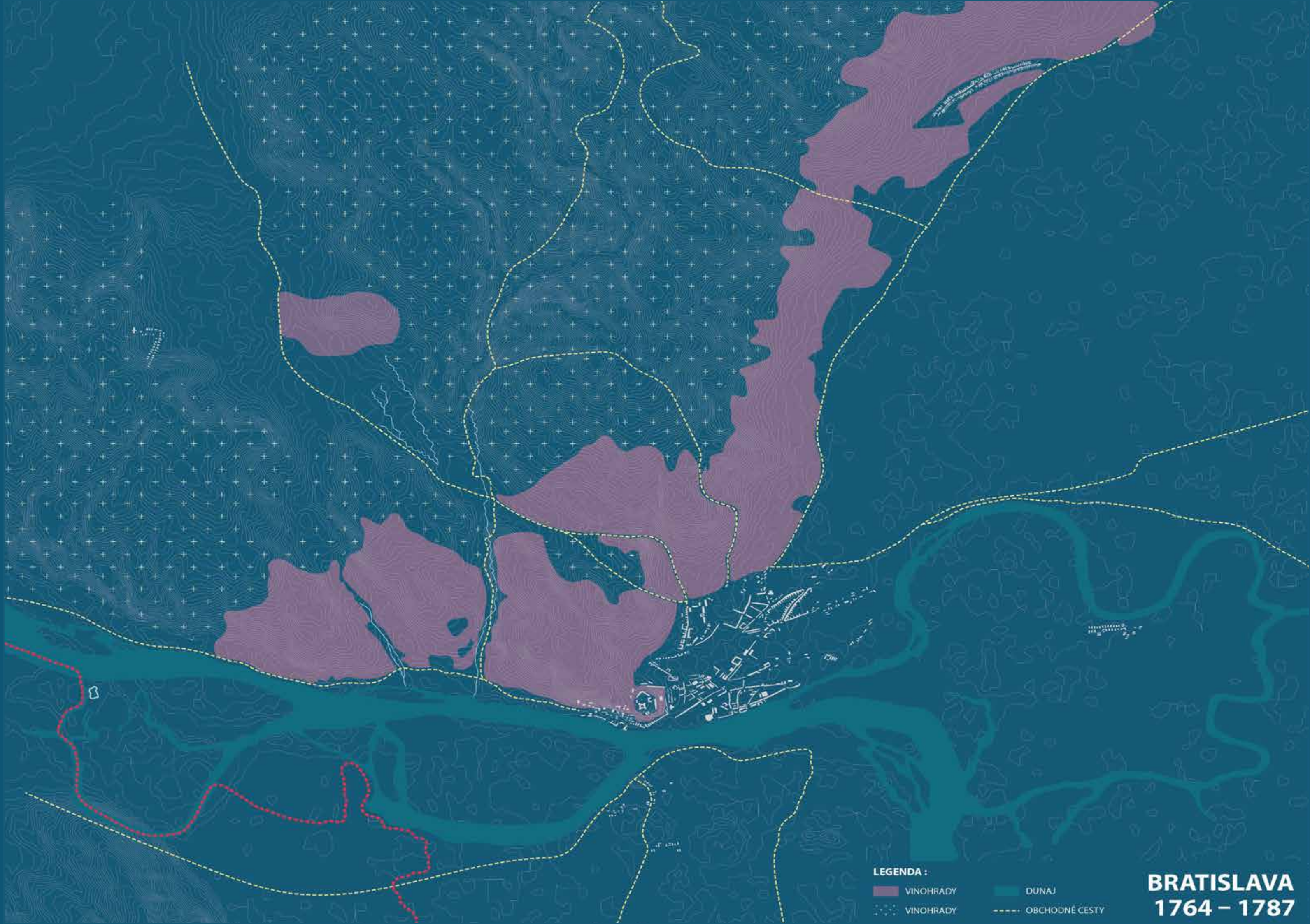
**S**taromaďarské kmene Húnov a Avarov po vpáde do Poddunajskej nížiny v 10. storočí na obsadenom území Bratislavy našli už rozsiahlu výsadbu viniča a rýchlo si osvojili staroslovienske znalosti o vinohradníctve.

Rovnako panovníci z rodu Arpádovcov si po usadení sa v Poddunajskej nížine uvedomili významnosť vinohradníctva. Vinohradníctvo sa preto tešilo značnej podpory. Od 10.-13. storočia panovalo v Uhorsku (ktorého súčasťou bola aj Bratislava a celé Slovensko) 24 kráľov z rodu Arpádovcov. Tí mali v začiatkoch panovania neobmedzenú moc patriarchálnych kniežat. Ako králi vlastnili všetkú pôdu v kráľovstve, ktorú na základe tzv. lénneho systému postupne dávali do daru svojim vazalom a cirkvi. Za pôdu, na ktorej poddaní so súhlasom zemepána zakladali vinohrady tzv. dežmové vinice, sa musel platiť vinicný poplatok - dežma, vo výške podľa zmluvy alebo obyčaja. Zvyčajne sa jednalo o desatinu až dvanásťtinu úrody hrozna alebo vína.

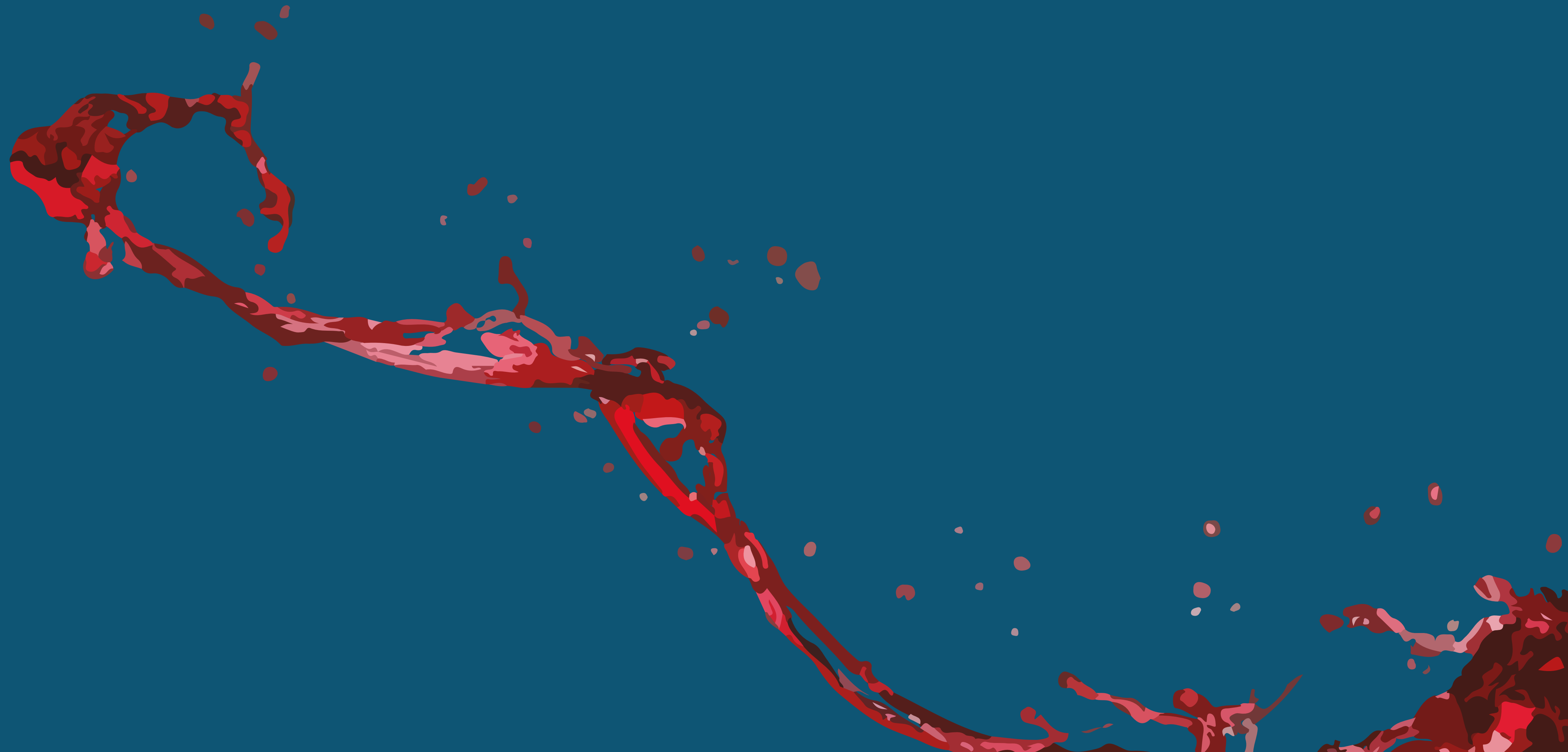


- Sv. Cyril a Metod, Jozef Hanula, 1936.  
Galéria Jána Koniarka v Trnave.
- Húnske vojská v akcii  
Autor neznámi









Nad Hlbokou cestou vznikli kúpele Marienbad, s vodou takou studenou, že dnes by sa tam asi nikto nekúpал. Pri začiatku Hlbokej bola záhrada plná gaštanov, celé 19. storočia známa ako Kastaniengarten, kde sa dalo posediť pri víne aj pri muzike.

Nad terajšou Šulekovou bola verejnosti prístupná Habermayerova záhrada, od nej kúsok na východ záhradný hostinec Friedliche Hütte.

Pred koncom 19. storočia kúpil istý pán E. Dubsky od meštana Freunda pozemok na svahu pod Kalváriou, nad vinárskym podnikom Palugyayovcov. Na pozemku býval vinohrad, ale po epidémii perenospóry sa neoplatilo ďalej vinicu obrábať. Dubsky tam postupne vybudoval komplex reprezentačných stavieb, ktoré lákali návštevníkov. Navonok pripomínali bohaté šľachtické sídlo. Boli tam reštauračné miestnosti viacerých „tried“, pre solventných aj pre menej solventnejších návštevníkov.



Pod objektom boli pivnice plné sudového vína, v bočnom trakte výborná kuchyňa. Veľká jedáleň sa dala veľmi rýchlo premeniť na tanečnú sálu, v menších sieňach sa dal hrať biliard či karty. Bola tam aj kolkáreň a zimná záhrada. Zariadenie nieslo najprv meno majiteľa Etablissement Dubsky, čoskoro ho však premenovali na Bellevue. Bellevue znamená „krásna vyhládka“.

Pred terasami a vysokými oknami objektu ešte nestáli nijaké vyššie stavby, pohľad sa teda otváral na celé ešte nemodernizované mesto, v diaľke bolo vidno aj Dunaj, na ktorom sa už plavili parníky. Úžasný bol aj pohľad na vlaky na Hlavnej stanici, ktoré ešte nepremávali príliš často. Siene Bellevue boli ozdobené štukovými ornamentmi a dekoratívnymi maľbami, na stenách viseli veľké zrkadlá v pozlátených rámochoch, kamenné schodište malo „barokové“ balustrové zábradlie, v dekoratívnych vázach z umelého kameňa stáli vyrastené palmy.

Koberce žiarili čistotou, večer bolo všetko osvetlené mnohoramennými plynovými lustrami. V nich však cíhalo aj nebezpečenstvo. Etablissement niekoľko ráz zachvátil požiar.

Po prvej vojne stratil podnik veľkú časť svojej pôvodnej klientely. Majiteľom bola už pivovarnícka spoločnosť z Brna. Nemalo význam zdevastovaný a požiarom poškodený objekt reštaurovať. Mesto malo už náhradu vo forme novopostavenej Reduty (1912-1919).Dali sa tam usporiadať plesy, tanečné zábavy, koncerty aj filmové predstavenia.

Po prvej vojne prišla vlna nových obyvateľov. Tým viac vyhovovali zábavné podniky v centre mesta. Chýbala im však veľká telocvičňa. Najmä tým z bývalého Českého kráľovstva, ktorí so sebou prinášali aj myšlienku sokolstva.

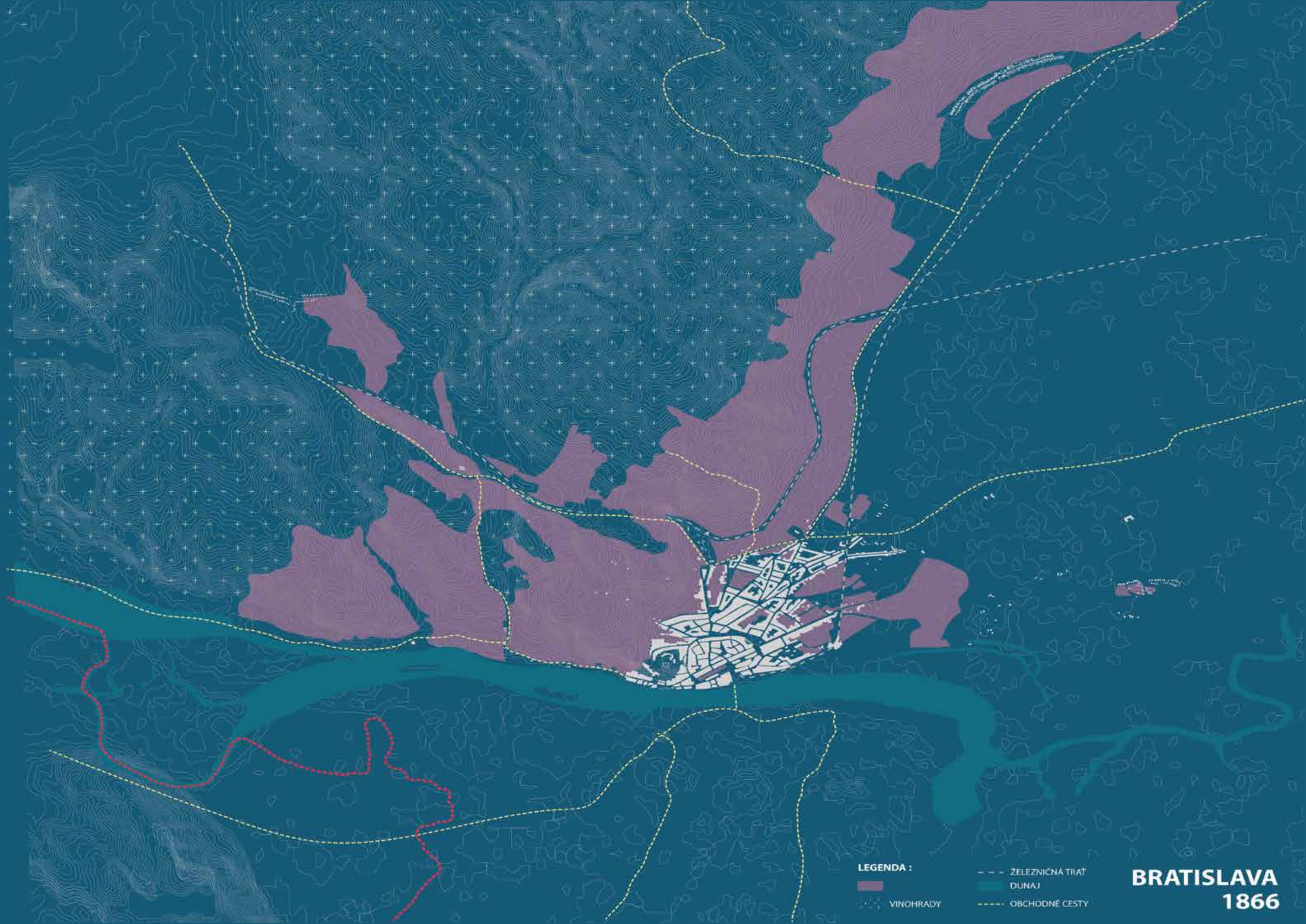
Z Bellevue sa stala Sokolovňa. Štukatúry a maľby odstránili, priniesli bradlá, kozy, žinenky a iné telocvičné náradie. Veľkú sálu dali zmodernizovať. Veľká sieň, ktorá sa zachovala vo svojom pôvodnom stave. dostala novú strohú fasádu zdobenú iba figúrkami sokolov na vysokých štíhlych pilastroch.V päťdesiatych a šesťdesiatych rokoch vyrástla pred Sokolovňou skupina obytných domov, ktorá ju celkom zakryla.

Aj výhľad z jej terasy sa zmenil. Ulicu, ktorá sa pôvodnenvolala podľa uhorského ministerského radcu J. N. Kovácsa, premenovali na ulicu Sokolskú.



- » Zábavný komplex Bellevue po dokončení.
- » Zábavný komplex Bellevue po požiari a následnej prestavbe na Sokolovňu.







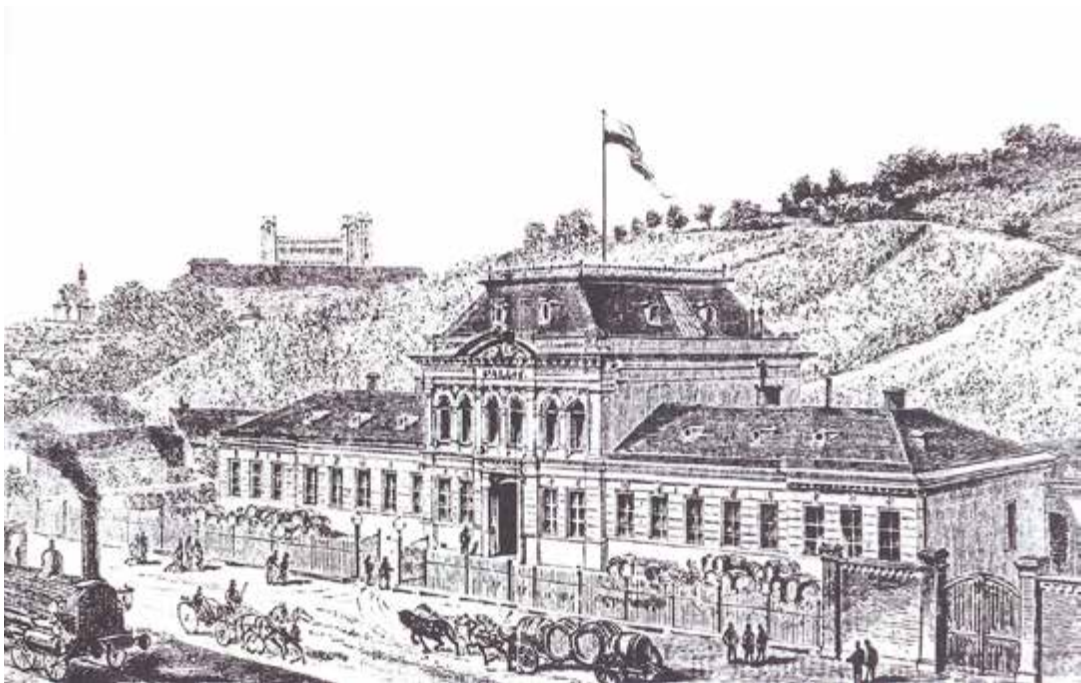
*V priebehu 19. storočia vzniklo niekoľko funkčne nových typov architektúry. Technický pokrok si vyžadoval stavbu železničných staníc, výstavy sa konali vo výstavných pavilónoch, výrobné stroje nachádzali miesto v špecializovaných továrenských halách.*

V 19. storočí sa často architekti potýkali s novými výzvami v oblasti typológie budov. Často sa preto pri navrhovaní používali architektonický jazyk, ktorý dobre poznali a použili už aj pred tým, napr. pri návrhu mestského palácu či vidieckej usadlosti.

Výnimkou nebol ani Ignaz Feigler mladší keď od Jakuba Palugyaya prijal objednávku na vinárske závody. Na konci vtedajšie Märzelgasse (od roku 1885 Štefánia út, teraz Štefánikova ulica) postavil 1879-1880 okolo rozsiahleho dvora rad prízemných prevádzkových budov. V ich čele, oproti železničnej stanici (vybudovanej r. 1848 podľa projektu jeho otca), postavil do stredu prízemnej budovy päťosový poschodový pavilón, ktorý sa pýšil architektúrou inšpirovanou šľachtických domov.

Na rozdiel od vidieckych šľachtických sídel nebol ich objekt pod Kalváriou obytný, slúžil ako kancelársky objekt, len salóny na poschodí boli určené firemnej a rodinnej reprezentácii.

Tesne po roku 1900, keď získali vína J. Palugyay&Söhne vysoké ocenenie na svetovej výstave v Paríži, vydala firma informačnú brožúru s fotografiami. V priestore Hlbokej cesty za palácom, ktorý je už vtedy označovaný ako Château Palugyay (palugyayovský zámok), bola zástavba ešte len sporadická: úžitkový objekt na mieste neskoršieho vodoliečebného ústavu Pressburger Sanatorium - Ortopedická klinika, malý objekt nad vchodom do vinárskych pivníc, neskoroklasicistická vila



- » Château Palugyay na dobovej rytine ( v pozadí vinohrady a Bratislavský hrad)
- » Pressburger Sanatorium Dr. Schlesingera

pri neskoršej ulici Boženy Němcovej. V roku 1900 postavili sirotinec Márie Ochra-  
na (teraz základná škola) a vyššie nad ním stálo zábavné zariadenie Bellevue (prestavané na Sokolovňu). Kopec, na ktorom stojí od 17. storočia bratislavská kalvária, nebol ešte zarastený neudržiavaným lesom, ale aj na jeho južných svahoch, dnes zastavaných obytnými domami, sa rozprestierali bohaté vinice. Firma bola dvorným dodávateľom vína pre cisársky dvor vo Viedni, pre kráľovské dvory v Belgicku, Španielsku, Rumunsku, Srbsku, dodávala víno aj na stoly rakúskych arcikniežat, veľkokniežata Sasko-Weimarského, flanderského kniežata a kniežata z Nassau. Všade tam dobre vedeli, že Château Palugyay treba hľadať v uhorskom meste Pressburg. Maďarský názov Pozsony je uvedený len v zátvorkách.



- » Palugyayov palác v súčasnosti slúži Ministerstvu zahraničných vecí SR.
- » Sklad Palugyayovho palácu
- » Sirotinec na dobovej pohľadnici



V 80. rokoch 19. storočia vznikla myšlienka postaviť aj v Prešpor-ku vilovú štvrť, a to na mieste peronospórou zničených vi-nohradov nad Palisádami smerom k terajšiemu Slavínu. Vinohradnícke záhony Rappeln a Märzeln postupne zanikli. Pre vi-diecke sídla v Anglicku používaný názov „cottage“ sa prostredníctvom Viedne preniesol aj do Prešporku. Tu sa však udomácnil pre nové síd-lisko domáci nemecký názov Neustift či jeho maďarský preklad Újtelep.

Centrum vilovej zástavby bolo na terajšej Kuzmányho ulici. Vily bohatých mešťanov boli schované za fasádami rôznych štýlov. Nájde sa tam fasádu gotickú vedľa barokovej, fasádu v štýle holandskej renesancie s barokovými štukatúrami. Nad fasádou s rokokovými motívami sa týči vežička pokrytá fare-bne glazovanými škridlami od firmy Zsolnay v Pécsi. Jedna z dnes už nejest-vujúcich víl pripomínala architektúru letného sídla na jadranskom pobreží.

Typickým motívom týchto víl boli na slnečnej strane predstavané drevené verandy a balkóny s použitím motívov horskej („tirolskej“) architek-túry. Viaceré sa zachovali aj po sto rokoch, hoci vo veľmi zlom stave. Na Kuzmányho ulici 14 doteraz stojí v pôvodnom stave dvojposchodová vila, ktorú postavil v roku 1903 Alois Salzeiner pre pani Máriu Dworacsek. Maria Dworacsek je uvedená ako majiteľka domu ešte v roku 1914, ale v roku 1922 je už majiteľom niekto iný.

Neomietané časti fasády s priznaným tehlovým murivom a štíty budovy svedčia o inšpirácii v severskej architektúre, výzdobné časti fasády z pálenej hliny sú pravdepod-bne vo Viedni sériovo vyrábané prefabrikáty s motívami barokovými a secesnými. Časť z nich bola zbytočne poškodená pri inštalovaní lokálneho plynového kúrenia, dajú sa však obnoviť. Obnovu a konzerváciu by potrebovali aj drevené pavlače. Vila je významným príkladom meštianskej architektúry konca 19. storočia v Bratislave.



- » Zástavba Palisád
- » Vila na Kuzmányho ulici č. 14

Svahy Malých Karpát po oboch stranách cesty, ktorá viedla od mýta na konci dnešnej Štefánikovej ulice, predtým Märzl-Linie, smerom na severozápad, bývali už v stre-doveku pokryté starostlivo obrábanými vinohradmi.

Na dne údolia medzi nimi sa vinula cesta, ktorá smerovala cez kopec do sused-nej dediny Lamač (Plumenau). V polovici devätnásteho storočia vznikol na dne údolia hlboký zárez do terénu, ktorý sa mal stať v budúcnosti miestom hlavnej železničnej stanice. Zárez bol potrebný ako predpolie zaústenia železničnej trate do tunela. Z pôvodne úzkeho zárezu sa neustálym rozširovaním stal pomerne široký priestor, na ktorom vybudovali sieť koľají a nástupištia železničnej stanice. Rozširovanie zárezu na obidve strany znamenalo zánik najbohatších prešporských vinohradov. Ich zvyšky neskôr premenili na záhrady a sady, najmä keď v druhej polovici 19. storočia z cudziny dovlečené pohromy a parazity mnoho viníc zničili.

Rovnako aj svah pod Kalváriou smerom k dnešnej Brnianskej ulici, ktorý dnes oby-vatelia Bratislavy chápu ako intaktný pôvodný les, bol pred viac ako storočím vi-nohradníckym záhonom. Známy bol pod menom Löffler. S ním smerom k mestu susedili záhony Diersmaul či Hirschmaul a záhon Hamischgrund. Nad dnešným Jaskovým radom to boli záhony Wachtmeister, Rührsand, Bauern, Königl a iné.

V roku 1884 bola založená prvá dvojročná vinohradnícka a záhradnícka ško-la na Slovensku, v Bratislave na terajšej Matúškovej ulici. Zásľuhu na jej založení mal bratislavský vinohradnícky a vinársky spolok a tiež dotácia zastupiteľstva mesta Bratislavy na jej vybudovanie a kúpu pozemku v sume 24 000 zlatých. Jej prvým riaditeľom bol Károly Engelbrecht a prax vo vinohrade viedol K. Lunczer. Škola mala aj internát na terajšej Sasinkovej ulici 26. Vyučova-lo sa pôvodne v maďarskom jazyku 48 hodín týždenne, pričom prevládali praktické cvičenia. V rokoch 1884-1919 ju absol



- » Pohľad na novostavbu Železničnej stanice od Kalvárie
- » Priečelie novostavby Železničnej stanice



vovalo 413 žiakov, z toho len 38 Slovákov. V roku 1923 bola škola zoštatnená a presťahovaná do Modry, kde pôsobí aj v súčasnosti ako Stredná poľnohospodárska technická škola.

Po roku 1923 nebola v Bratislave už žiadna vinohradnícka škola. Vysokoškolské vzdelanie v odbore sa vyučovalo čiastočne na Kráľovskej akadémii v Prešporku, ktorá bola založená v roku 1777. V rokoch 1941-1945 sa vinohradníctvo a vinárstvo v Bratislave prednášalo na Slovenskej vysokej škole technickej. V súčasnosti sa vzdelávajú odborníci z oblasti vinárstva na Chemicko-technologickej fakulte STU.



» Vinohradnícka a záhradnícka škola v Bratislave

## ZÁSTAVBA KOLIBY

V roku 1908 rodina Ammerovcov odkúpila od bratislavských lesov starú horáreň so slamenou strechou. lesov Po potrebnej rekonštrukcii z nej postupne vyrástol obľúbený hostinec. Podľa typickej strechy sa nazýval Strohhütte (Slamená buda), neskôr sa začala nazývať Koliba a z neho sa odvodil aj názov pre celú príľahlú oblasť.

V Bratislave sa obdobne ako nad Palisádami, alebo v okolí Slavína črtala idea záhradného mesta ako základ vzniku vilovej štvrte na severnom okraji Bratislavy. Podmienky pre trvalé osídlenie Koliby však neboli priaznivé pre stavebníkov a zlepšili sa až po roku 1922, keď sa tam zaviedol vodovod.

Rozvojom pravidelnej kultúrnej činnosti (1925), otvorením školy (1929) či vybudovaním železničnej stanice v dolnej časti a novej cesty, ako aj zavedením trolejbusovej dopravy (1943) sa posilnil celomestský význam tejto lokality.

V roku 1948 pod názvom Bratislava-Koliba tu vznikli prvé ateliéry slovenskej filmovej tvorby a od roku aj Štúdio hraných filmov. V roku 1951 si tu svoje sídlo postavil aj Slovenský hydrometeorologický ústav. Dominantou Koliby ako aj celej Bratislavy sa v roku 1975 stala 200 metrov vysoká televízna veža, ktorá nahradila staršiu, z roku 1956. Lanovka zo Železničnej studničky na Kamík bola prvý krát v prevádzke v rokoch 1972-1989.



» Dobová pohľadnica s fotografiami Slamennej budy, Koliba  
» Filmové ateliéry Koliba, Koliba



V rokoch 1929-1930 vybudovala Mestská vodáreň veľkokapacitný podzemný vodojem na svahu kopca nad Blumentálom (Koliby). Časť bývalých vinogradov nad cestou na Kolibu (Pöllnweg, teraz Podkolibská 11) upravili do terasovite formovanej záhradnej plochy.

Do hlbokého zárezu na svahu zabudovali výtlačné potrubie aj samospádové potrubie, nad nimi vybudovali nekryté schodište medzi dvoma mimoriadne vysokými opornými múrmi. Nad schodmi sa vypínajú kamenné vzpieracie oblúky, pripomínajúce stredovekú architektúru.

Na terase vo výške viac ako desať poschodí nad cestou bol umiestnený železobetónový pavilón s plochou strechou, kde bol vstup do rezervoáru, kontrolná miestnosť a čerpadlo. Na mieste vyústenia nekrytého schodišťa na terasu pred pavilónom prichádzajúceho víтали dve obrovské kamenné postavy mytologických vodných koní ako v barokovom zámockom parku.

Nie je isté, kto bol ich autorom. Mohol to byť Robert Kühmayer alebo Alois Rigele, ktorý tepanými reliéfmi z medeného plechu na vysokej umeleckej úrovni ozdobil vstupné dvere do technického pavilónu.



» Podzemný vodojem na Kolibe  
» Detail sóch

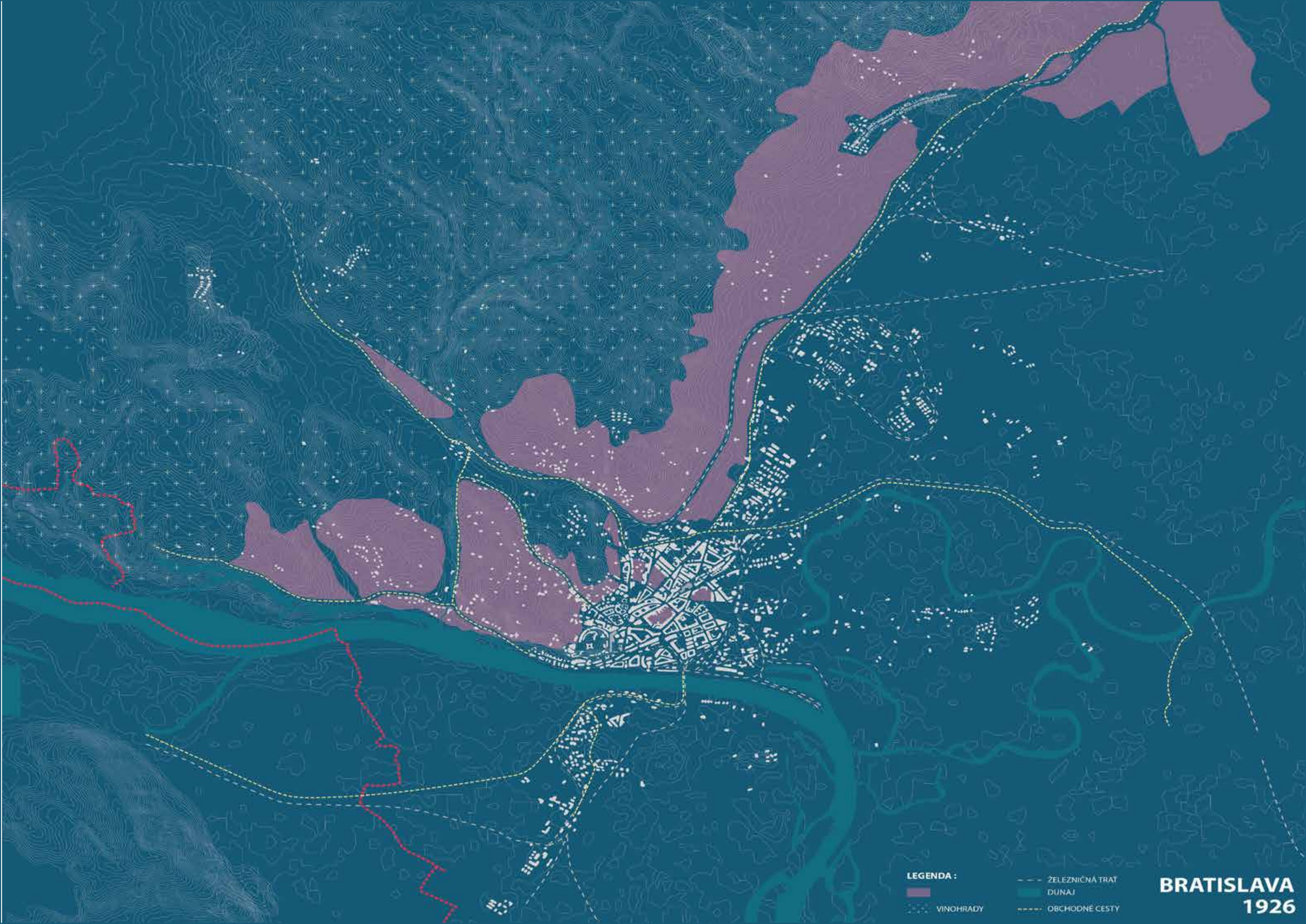
*Bratislava zaznamenala po vzniku Československej republiky ako politická a hospodárska metropola Slovenska značný rozvoj. V dnešnom III. obvode na ulici Michala Ursínyho vznikol obytný súbor Legiodomy (družstevné domy československých legionárov), ktorý roku 1923 projektoval architekt Dušan Jurkovič v spolupráci s architektom Janom Paclom a stavali ho v rokoch 1923 – 1924.*

Ulica Michala Ursínyho je pravouhlou odbočkou z dnešnej Račianskej ulice v smere juhovýchod – severozápad a pôvodne bola slepá. Má celkovú dĺžku asi 340 m, z toho Legiodomy zaberajú dĺžku asi 290 m, na zvyšku ulice a časti pravouhlo zalomenej Ukrajinskej ulice sú postavené vilky, ktoré sú ich voľným pokračovaním. Ulica Michala Ursínyho počnúc od Račianskej mierne stúpa. Legiodomy sú umiestnené na jej strane so severovýchodnou orientáciou a s krátkymi presahmi do susedných ulíc Americká, Ľubľanská, Sibírska a Ukrajinská. Zástavba oproti, s juhovýchodnou orientáciou, ako aj v pokračovaní niektorých z uvedených kratších ulíc, má podobne charakter bytových domov, ale vznikla neskôr, má odlišnú architektúru a je urbanisticky inak usporiadaná. Oproti spomenutým vilkám na Ursínyho ulici sú postavené vilky iného štýlu, ale pravdepodobne z rovnakých čias. Legiodomy predstavujú štyri polouzavreté bloky 5- až 7-podlažných nájomných domov vo svahovitom teréne. Výška domov sa prispôbuje rázu pôvodnej krajiny tým, že v stúpajúcom teréne sa mierne znižuje. V hornej časti, počnúc od križenia s Ukrajinskou ulicou, pokračuje až do konca voľnou zástavbou rodinných domov, resp. dvojdomov. Byty v Legiodomoch boli postavené v skromnom štandarde, ako



» Legio domy na Račianskej ulici  
» Výhľad z okna Legio domov na vinohrady







1- a 2-izbové s príslušenstvom. Architektúra týchto nájomných domov prekonáva zaužívaný stereotyp tohto druhu výstavby oživením farebnosťou, členením a plastickými prvkami s využitím ríms, orámovaním okien, „barokizovaným“ zakrivením pôdorysu v mieste lodžií, arkiermi, plastickými ornamentálnymi výzdobnými prvkami na slepých plochách, niekde náznakom arkádového podluby alebo motívu ľudového strešného štítu. V streche sú členené manzardové okná.

Vilky – rodinné domy, resp. dvojdomy v závere ulice Michala Ursínyho vďaka svojej vzdialenosti od frekventovanej Račianskej ulice vytvárali dojem tichého polovidielkeho prostredia, dnes už na nimi vedie frekventovaná Pionierska ulica. Tieto domy sú voľne umiestnené v záhradách. Niektoré majú do ulice predsaďené pergoly. Na priečeli po stranách okien majú ozdobné zvislé pásy z glazovaných obkladačiek s pestrým



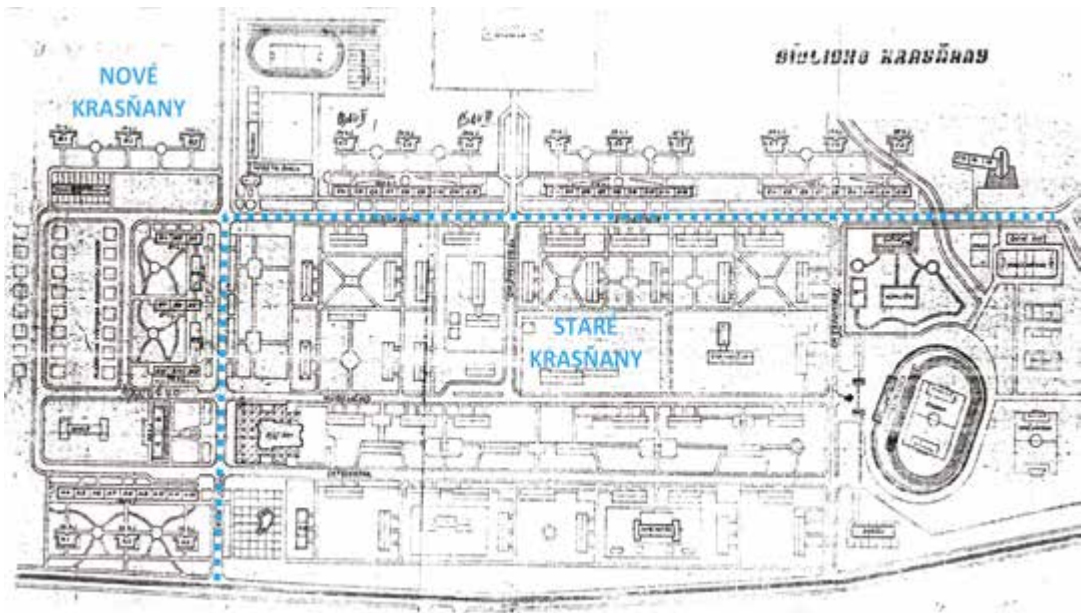
- » Legio domy na Račianskej ulici
- » Vilky na ulici Michala Ursínyho

Krasňany sú najstarším bratislavským sídliskom, na ktorom boli uplatnené princípy povojnovej bytovej výstavby. Sídlisko bolo vybudované v 50.-60. rokoch 20. storočia v dvoch etapách: I. etapa Staré Krasňany, kde bola použitá tradičná technológia a II. etapa Nové Krasňany s panelovou technológiou.

Urbanistické riešenie vychádzalo z princípov satelitného mesta ako relatívne uzavretý samostatný obytný útvar. Autormi urbanistického riešenia boli Kamil Gross, Ján Svetlík a Emanuel Hruška. Autormi architektúry budov boli Ján Steller, Vojtech Horák, Miloš Gašparec a Karol Ružek. Sídlisko bolo postavené na zamokrenej, poľnohospodársky nevyužívanej pôde, tesne za hranicou hygienického ochranného pásma Chemických závodov Juraja Dimitrova (v súčasnosti Istrochem). Na dobových fotorafiách však môžeme pozorovať tesnú polohu vinohradov.

Staré Krasňany pozostávajú z otvorenej poloblokovej a solitérnej zástavby monofunkčných typových bytových domov T11, T12, T13 a T15 s takmer identickým vonkajším architektonickým výrazom (odlišujú sa typom strechy – sedlová a valbová a variáciami fasády), jednotnou podlažnosťou (3 NP) a skladbou bytov s 2 izbovými bytmi.

Funkcie v území sú priestorovo jasne segregované. Nové Krasňany pozostávajú z líniovej a riadkovej zástavby polyfunkčných typových bytových domov a občianskej vybavenosti v parteri alebo v samostatne stojacich monofunkčných bytových domov. Druhová typových bytových domov pozostáva z 3 základných typov (s 1-3 izbovými bytmi). V rámci II. etapy bol v Starých Krasňanoch dobudovaný 8 podlažný obytný dom na Cyprichovej ulici a občianska vybavenosť: materská škola, základná škola a športový areál.





Objekt Strednej školy knihovníctva sa zrealizoval podľa projektu od autorov Dedeček, Miňovský. Objekt domu kultúry, pôvodne plánovaný na mieste dnešného obchodného domu Terno, nebol vôbec realizovaný.

Základným východiskom pre stanovenie kompozičného systému zóny je pôvodná urbanistická štruktúra, ktorú návrh v čo najväčšej miere rešpektuje, najmä založený pôdorys existujúcej obytnej zástavby a jej mierky. Návrh zároveň využíva potenciál existujúcej urbanistickej konfigurácie na zvýraznenie a posilnenie ťažísk v prirodzených centrálnych polohách zóny, ktoré majú v súčasnosti ambivalentný charakter, vytvorením nových centrálnych priestorov – námestí.



Výskumný ústav zvaračský vznikol v januári roku 1949 ako štátna rozpočtová organizácia z iniciatívy nestora zvarania v bývalom Československu prof. Ing. Jozefa Čabelku, DrSc. Po desaťročia patrí k popredným medzinárodne známym výskumným a vývojovým inštitúciám.

Výskumný ústav zvaračský prešiel v roku 2002 procesom privatizácie a v roku 2003 zmenil názov na Výskumný ústav zvaračský – Priemyselný inštitút SR (VÚZ – PI SR). V súlade so svojím poslaním a činnosťou sa zaraďuje medzi právnické osoby neziskového charakteru. Poslaním VÚZ – PI SR je poskytovať kvalitné výskumno-vývojové činnosti, výrobky a služby vo zvaraní a príbuzných technológiách, orientované na podporu rozvoja priemyselnej výroby, v záujme dosahovania celospoločenskej prosperity slovenského hospodárstva. Rieši problematiku: Materiálového inžinierstva, zvarania, navárania, spájkovania, striekania, tepelného delenia a tepelného spracovania. Organizuje vzdelávanie personálu vo zvaraní podľa smerníc EWF a IAB a NDT. Certifikuje personál vo zvaraní a NDT, systémy manažerstva kvality vo zvaraní a výrobkov. Pôsobí ako notifikovaná osoba s oprávnením osvedčovať vybrané zvaračské zariadenia. Je notifikovaný na výkon činností preukazovania zhody vybraných stavebných výrobkov. Budovu navrhol jeden z najvýznamnejších slovenských architektov 20. storočia profesor Dušan Kuzma medzi rokmi 1953 a 1956 v štýle art deco. Ide o umelecké hnutie z medzivojnového obdobia, ktoré spájalo charakteristiky funkcionalizmu, kubizmu či nemeckého Bauhausu.



- » Výskumný ústav zvaračský
- » Výskumný ústav zvaračský v súčasnosti Ministerstvo spravodlivosti SR



Mladá garda je študentský vysokoškolský internát, situovaný v bratislavskej mestskej časti Nové Mesto na Račianskej 103. Meno získal podľa rovnomennej podzemnej protifašistickej organizácie v Donbase. Budova bola postavená v roku 1954, podľa projektu známeho slovenského architekta Emila Belluša.

V máji 1951 sa “strana a vláda” rozhodli postaviť internát v Bratislave pre 2500 študentov. Termín zhotovenia projektov bol dva týždne a koncom roka sa študenti už mali ubytovávať.

Projekt vysokoškolského internátu vznikol v dobe ozdobného štýlu socialistického realizmu a vypracoval ho profesor Emil Belluš s fakultným kolektívom na štvorcovom pozemku ako komplex ubytovacích pavilónov prepojených krytými chodbami.

Na internát použil typizované bytové domy a pospájal ich do symetrického ansámbľu, aký sa podľa sovietskeho vzoru požadoval. Budovu však musel dostatočne realisticky vyzdobiť.

Dodnes sa vedú spory, či svoje posledné dielo, odlišné od jeho celej tvorby, navrhol z presvedčenia, alebo ho k tomu donútila doba.

V súlade s požiadavkou dispozície je navrhnutá zostava symetricky riešených hmôt s osovým nástupom do najnižšej hmoty. Oproti zaužívanému pravidlu vzostupnej kompozície je táto kompozícia zostupná – v centre s najnižšou hmotou. Nie je formalistická, ale práve naopak je pravdivým vyjadrením obsahu. Reprezentuje spoločenské priestory slúžiace celému osadenstvu a je nositeľom nástupu z mesta aj nástupu na exteriérové ihriská a rekreačné priestory.

Na vlastné bývanie sú dôsledne použité typy slobodární, urbanisticky komponované tak, aby nevznikali dlhé chodby a aby bola cesta k hlavnému vchodu a do spoločenských priestorov čo najkratšia.



- » Vysokoškolský intternát Mladá Garda
- » Pohľad na internát z okolitých vinohradov

Celý komplex je symetrickou kompozíciou podľa dvoch osí okolo centrálnej budovy – administratívneho, hospodárskeho a spoločenského komplexu s vrátnicou. Bloky internátu sa od vstupu roztvárajú, čím vytvárajú dôstojné a vládne vstupné nádvorie. Na opačnej strane – smerom k zeleni vinohradov – sa bloky internátu otvárajú pre priestor športovísk.

Výtvarnú výzdobu celého komplexu tvoria decentne použité motívy atiky, ktorá pokračuje nad strechou v strednej časti – v priestoroch nad chodbami a sgrafitá terakotovej farby medzi oknami posledného poschodia. Sgrafitový pás s rôznymi pracovnými motívmi, tiahnúci sa pod hlavnou rímsou po všetkých fasádach, meria dva a pol kilometra. Symetriu celej kompozície podporuje hodinová veža nad centrálnou budovou, ktorá vychádza z tvarov, výtvarného výrazu, no najmä z účelu spišských renesančných zvoníc. Hoci komplex je rozsiahly, aj tu je, ako na všetkých stavbách E. Belluša, dokonale vyriešená funkcia objektu, prehľadnosť a ľahká orientácia.

Dvojice izieb spolu s kúpeľňou a sociálnym vybavením sú združené do buniek, čím je vytvorené úsporné a pritom optimálne izolované prostredie na štúdium. Súčasťou je športový areál, keďže spojenie univerzity a športu bývalo bežné. Aj dnes je na Ml. garde jediný 400-metrový atletický areál v Bratislave, ktorý spĺňa podmienky na súťaže.



- » Vysokoškolský intternát Mladá Garda v súčasnosti



Pozdĺž Račianskej ulice postavili koncom päťdesiatych rokov ďalšie veľké sídlisko - Februárku. Komplex bytových domov, ktoré sú v prvej časti sídliska riadkovým spôsobom rozložené pozdĺž hlavnej ulice, sprevádzajú pavilóny občianskej vybavenosti. Za pásom týchto domov, ktoré súčasne tvoria protihlukovú bariéru, sú tiché vnútroblokové priestory.

Pešie priečne trasy vedú cez široké podchody. Použitá je bohatá škála obytných domov – horizontálne radové, doskové a bodové výškové stavby. Obytné budovy majú liate vertikálne priečne nosné konštrukcie (so stenami hrúbky 15 cm) a montované stropy z vtedy masovo rozšírenej sústavy T16. Novodobá technológia liateho betónu realizovaná veľkoplošným debnením, hoci vyrobeným klasickým tesárskym spôsobom, sa neskôr použila aj pri bytovej výstavbe sídlisk v iných mestách. Okrem nej sa tu použil panelový systém BA.

Harmonické rozloženie domov rôznych výšok, prehľadná veľkosť komplexu, výborné architektonické riešenie a elegantný vzhľad spolu s konštrukčnými novinkami (priečný nosný systém, liaty betón, rámová konštrukcia panelov, vytvorenie bytového inštaláčného jadra) vytvorili z tohto sídliska jedno z najlepších toho obdobia. Ani neskoršie realizácie už nedokázali dosiahnuť jeho kvality a menej kvalitné dostavby skôr potvrdzujú, ako narušajú jeho vysokú architektonickú úroveň.



Sídlisko Februárka

V súčasnosti vinohrady predstavujú len nesúvisle zoskupené plôšky v území Podhorského pásu - ten sa rozprestiera od Koliby po oblasť železničnej stanice Vinohrady v Novom Meste, z ktorej sa tiahnu po južnom svahu Malých Karpát až za Raču . Na hrozno tam celý deň svieti slnko, voda po svahu rýchlo steká do rozpukanej žuly, vinič zapúšťa hlboko do svahov korene a nabera špecifické zloženie a chuť typickú pre túto oblasť.

Za úpadok vinohradov vďačíme aj minulému režimu. Panelová výstavba ukrajovala sídliskami vinohrady v rovinatých častiach a aj keď sa po páde režimu skonfiškované pozemky začali vracat vlastníkom alebo ich potomkom. Nadobudla ich generácia, ktorá už k vinárstvu nemala žiadny vťah a v rozvíjajúcom sa kapitalistickom Česko-Slovensku sa rozhodli radšej pozemky speňažiť.

Už od 90. rokov je toto územie predmetom záujmu špekulantov s pozemkami a developerov lákajúcich na bývanie s atraktívnym výhľadom na mesto a dotyku prírody Malokarpatských lesov. Nejde tu však o urbanizáciu ,z dola ´ ako na Palisádach. Developerské projekty tu vznikajú bez doriešených inžinierskych sietí ďaleko od mesta a bez občianskej vybavenosti.

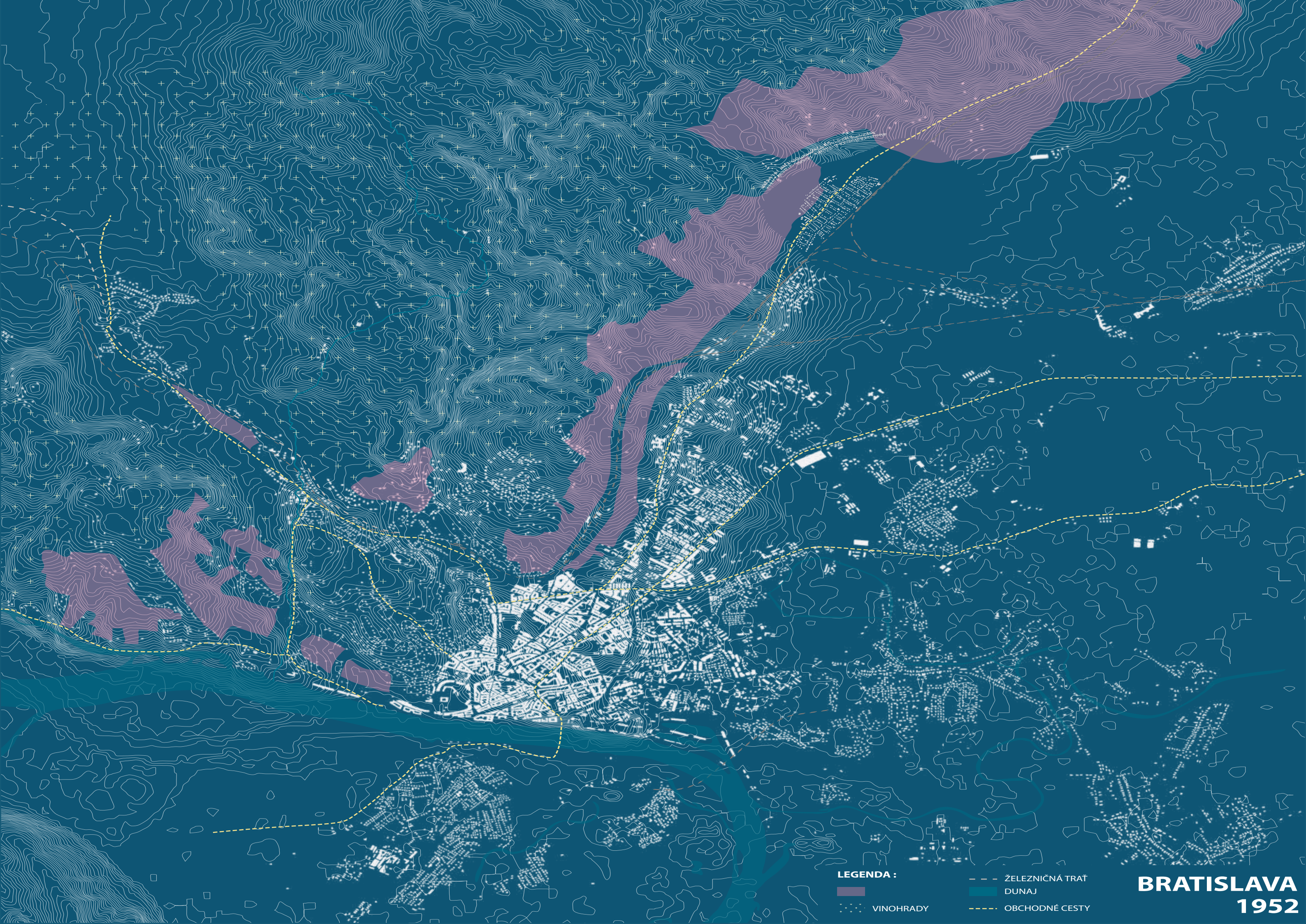
Vďaka developerskej činnosti Bratislava každoročne prichádza o niekoľko hektárov viníc. V roku 2016 mala Bratislava 619 hektárov viníc, čo je o 154 hektárov menej ako v roku 2006.



» Pohlád z Račianského mýta na Kolibu (1993) Foto: Martin Entner  
» Pohlád z Račianského mýta na Kolibu (2018) Foto: Martin Entner



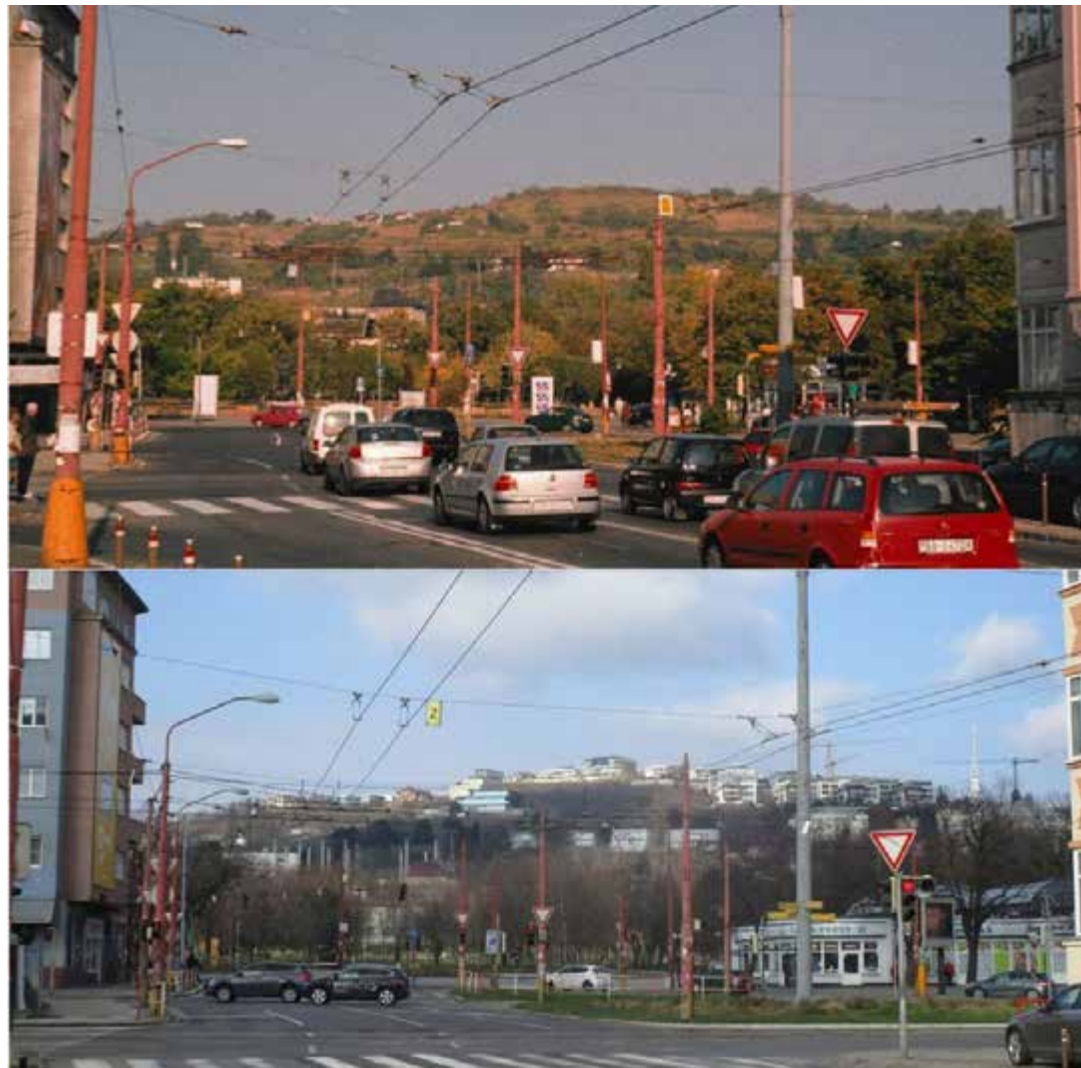
GRAFICKÁ ANALÝZA



- LEGENDA :
- — — ŽELEZNIČNÁ TRAT
  - — — DUNAJ
  - · · · · VINOHRADY
  - — — OBCHODNÉ CESTY

BRATISLAVA  
1952

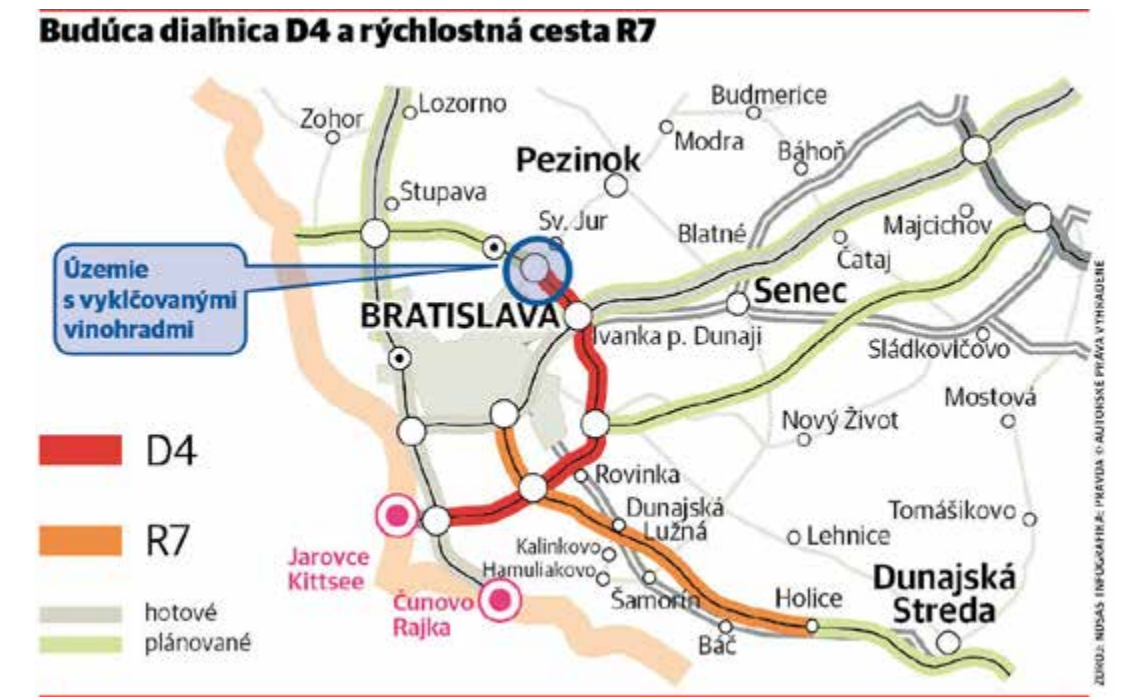




Vinohrady v minulosti prešlo zaústenie železničnej trate, v súčasnosti ustupujú di-  
alnici.

Takmer 20 ha viníc vo Vajnoroch a Svätom Jure sa vyklčovalo pre stavbu lacnejšej  
varianty diaľničného obchvatu Bratislavy. Ide hlavne o vinohrady rodiace hrozno pre  
známu Račiansku frankovku, kedysi obľúbovanú Máriou Teréziou.

Pre novú diaľnicu prišlo Poľnohospodárske družstvo Vajnory aj o 16 hektárov rodi-  
acich vinohradov. Pestovali tu odrody ako Rulandské sivé, Chardonnay či Syrah, z  
ktorej ako jediný na Slovensku robia ružové víno Širák. Tieto vinohrady boli vysadené  
v rokoch 2007 až 2010 aj vďaka európskym fondom.



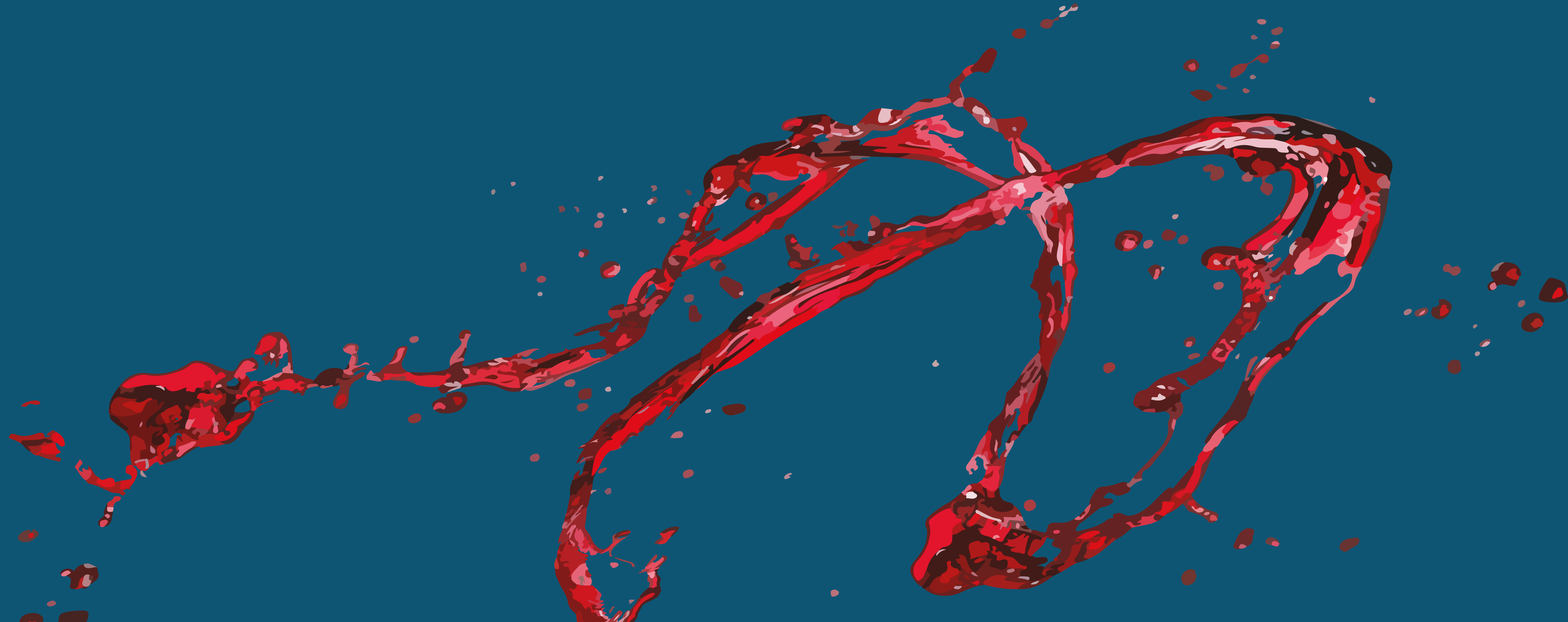
- ◀ Pohľad z Račianskeho mýta na Kolibu (2003) Foto: Martin Entner
- ▶ Pohľad z Račianskeho mýta na Kolibu (2018) Foto: Martin Entner
- ◀ Pohľad na výstavbu nad sídliskom Februárka
- ▶ Pohľad na Podhorský pás zďiaľky

- ▶ Plán diaľnice a rýchostnej cesty
- ▶ Výstavba diaľnice medzi vinohradmi









PESTOVANIE VINIČA



**D**ane Ježišu Kriste, Bože náš,  
premenil si vodu na víno  
na svadbe v Káni Galilejskej  
i slávu zjaviš i učeníkom svojim!  
Ty aj teraz zhliadni od svätého  
príbytku svojho a požehnaj víno toto  
i učiň ho vždy chutným ným nápo-  
jom pre pijúcich. Aby sme, bez akej  
koľvek diablovej ľsti pijúcho, slávili  
teba, darcu každého dobrého daru.  
Amen.

Prepis do latinky a preklad do slovenčiny A. Miškovič

STAROSLOVIENSKA MODLITBA NAD  
MUŠTOM, KTORÝ ZAČÍNA KVASIŤ

**Kvety**  
Európske kultúry viniča sú obojpohlavné. Každý kvet teda má samčie tyčinky aj samičie semenníky, čo mu narozdiel od jednopohlavného amerického viniča, umožňuje samoopelenie. Americký vinič musí opeliť hmyz alebo vtior.

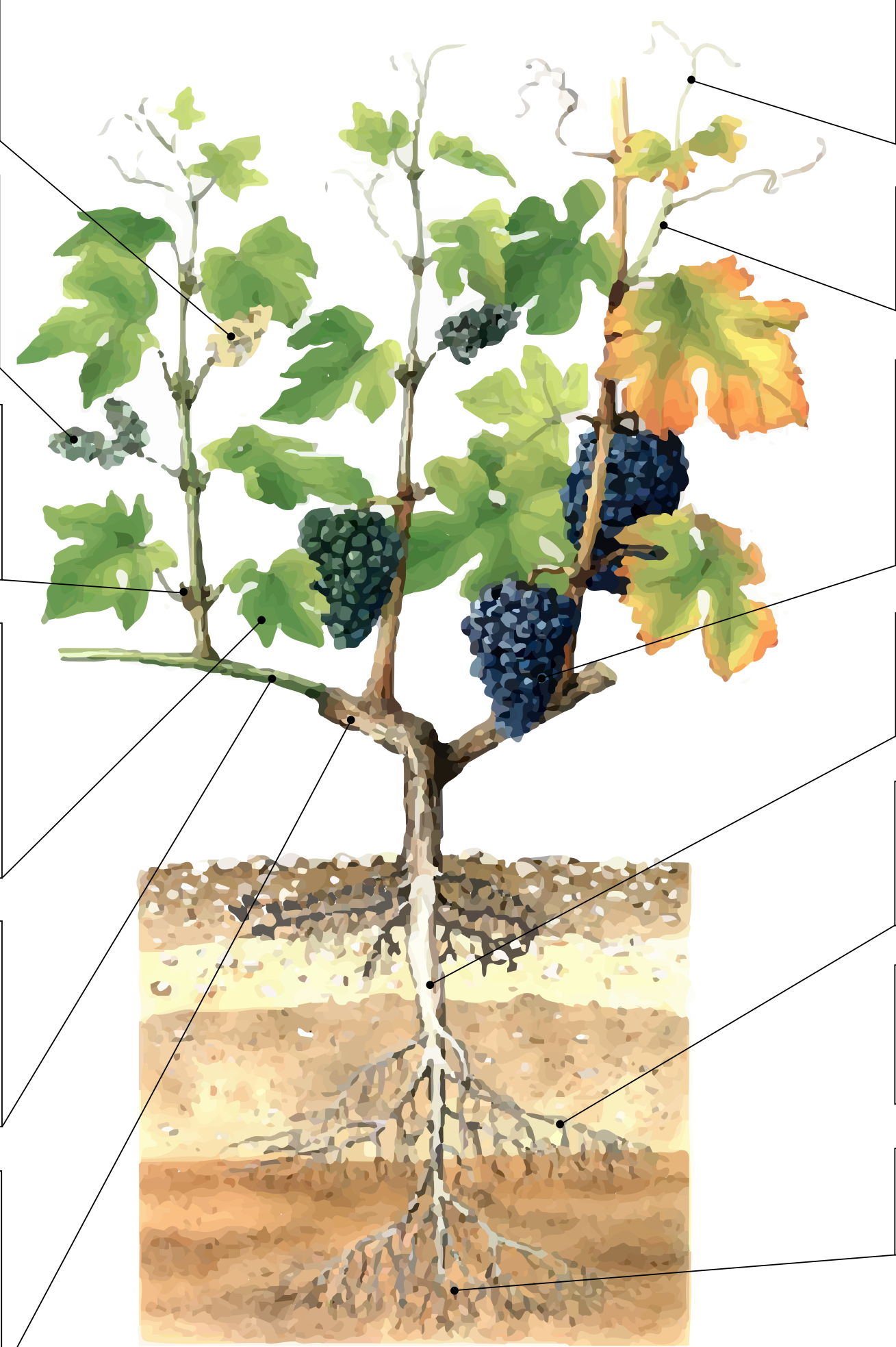
**Súkvetia**  
Kvety viniča sú zoskupené v súkvetí nazývanom metlna. Jedno súkvetie má približne 100 až 150 kvetov a pri opelení všetkých kvetov sa z nich vyvinie strapce hrozna s rovnakým počtom bobúľ. Ak k opelenie všetkých kvetov nedôjde (z nedostatku živín, zlého počasia, atď.) hovorí sa o tzv. spríchaní bobúľ.

**Puky**  
Na jednoročných letorastoch sa začiatkom roka tvoria dva puky tzv. očká. z jedného očka sa vyvinie letorast, na ktorom neskôr zarodí hrozno. Druhé očko zostáva v štádiu púčika a v tomto vývojovom stupni prezimuje aby v nasledujúcom roku vyhnal letorast. Preto sa aj nazýva zimné očko.

**Listy**  
Listová zeleň vo všetkých vyšších rastlinách metabolizuje zo vzduchu oxid uhličitý a premieňa ho na jednoduchý cukor – hexózu, ktorá je potrebná na výživu viniča. Fotosyntéza prebieha počas dňa vďaka slnečnému žiareniu. Listy sú dôležitou ochranou proti slnku a jeden ker ich môže mať až 400. V noci zase vylučujú vodu, približne 1,5 litra na 200 listov. Tým sa reguluje mikroklima vo vinohrade a umožňuje sa prúdeniu novej vody z koreňa do kra.

**Jednoročné drevo**  
Z očiek vyháňajú zelené výhonky, ktoré rýchlo zdrevnatejú. Nazývajú sa aj letorasty a venuje sa im najväčšia pozornosť pretože na nich vyrastú lístky, úponky a kvety z ktorých sa neskôr vyvinie hrozno. Každý letorast má niekoľko súkvetí. Ak dôjde k opeleniu všetkých súkvetí, vinohradníci robia tzv. letný rez a vzáujme udržania kvality zredujú počet

**Dvojročné drevo**  
Po zbere hrozna sa zrezáva až 90% jednoročného dreva. Vinohradníci nechávajú len jeden, či dva ťažne a aj tie skracujú. Na nich sa nachádzajú zimné očká, na ktorých v nadchádzajúcom roku vyrastie nový letorast. Zo starého letorastu sa stane dvojročné drevo, ktorý slúži ako zásobáreň živín.



**Úponky**  
Úponky sú uchytávacie orgány viniča, ktoré sa v období rastu ( marec – jún) sa skrutkovito zachytávajú okolo všetkého čo im poskytnú oporu, ich končeky sú veľmi citlivé na podráždenie.

**Zálistky**  
Na každom letoraste sa tvorí niekoľko zálistkov. Tieto zálistky nerodia hrozno. Ak aj áno, tak nedozrie. Zálistky vytvárajú vytvárajú cukor a tým nepriamo podporujú zrelosť vína.

**Strapce**  
Na každom letoraste vyrastú priemerne 4 strapce. Vinohradník ich však zvyčajne zredukuje na polovicu. Samotné strapce sa skladajú z drevnatej stopky, strapiny a bobúľ. bobule bielych a modrých odrôd sú do polovice leta zelené a tvrdé a k zmäknutiu a sfarbeniu dochádza až 2 mesiace pred zberom.

**Kmeň**  
Kmeň je nadzemné pokračovanie koreňa, slúži ako podpora a privádza živiny z koreňov. V jeho centrálnej časti prúdi voda, v obvodovej časti zase živiny.

**Rosné alebo horné koreňky**  
Tieto extrémne tenké koreňky hrúbky vlasu, rastú niekoľko centimetrov pod pôdnym povrchom a slúžia hlavne na zachytávanie vody. Mladý jednoročný ker môže mať až 5 000 takýchto koreňkov.

**Bočné korene**  
Slúžia na ukotvenie kra v pôde, ale aj transport živín a prijímanie vody, najmä v prípadoch, keď sa pri prácach vo vinohrade poškodia rosné koreňky.

**Hlavné korene**  
Hlboko ukotvujú ker a privádzajú živiny. Vyrastajú z koreňovej päty a často dosahujú dĺžku 5,10 až 20 m.

## PESTOVANIE VINIČA

V minulosti sa rez viniča vykonával v januári a februári. dosvedčuje to aj svedectvo Mateja Bela z 18. storočia: sú dve obdobia na rezačku, no dáva sa prednosť jari pred jeseňou). Preto je ideálnym obdobím kedy strihať vinič koniec zimy, keď je hrozno ešte vo vegetatívnom spánku, no už pominula hrozba silných mrazov (pod -10 °C). Termín rezu viniča preto väčšinou vychádza na február až marec, podľa lokality a teplotných podmienok daného roka. Ak by sa načasoval rez na skorší termín, silné mrazy by mohli poškodiť konce ostrihaných častí rastliny a naopak ak by sa strihali neskoro, z rezov by už mohla vytekať miazga a pre rastlinu by to bola záťaž navyše.

### Druhy rezu a foriem pestovania viniča

Účelom strihania hrozna je tvarovanie jeho vzrastu, tak aby sa vinič prispôbil jeho opore (stĺpik, drôt, pergola, atď.), priestorovým podmienkam a aby bol zber hrozna komfortný.

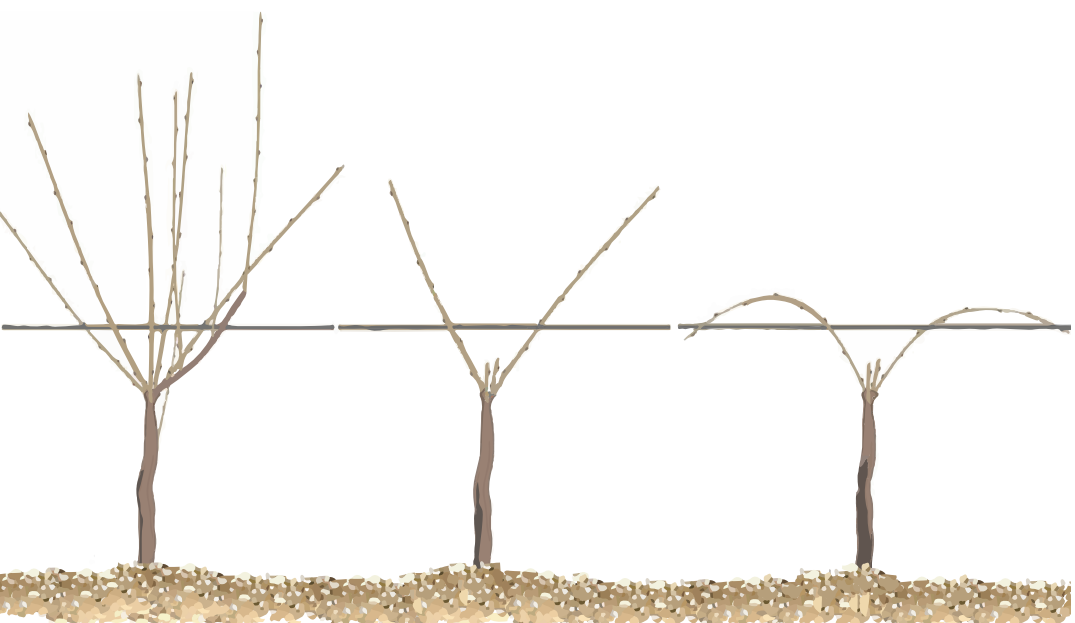
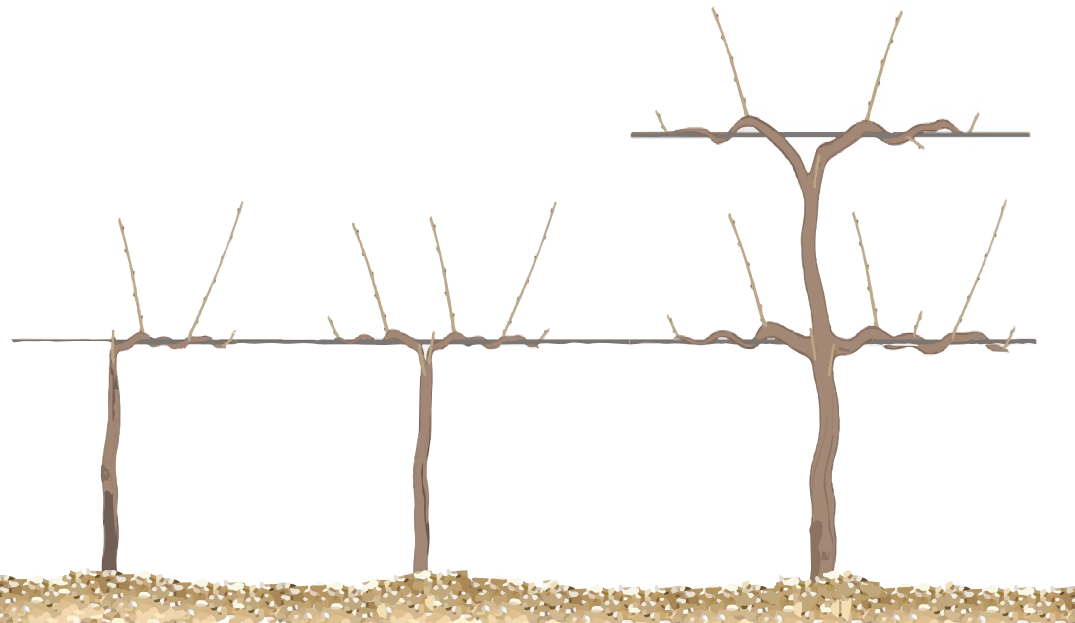
#### 1. Vedenie na záves

Táto často využívaná forma pestovania viniča má hneď viacero výhod. Rodivé ťažne sú od seba dostatočne vzdialené čo podporuje lepšiu cirkuláciu vzduchu, znižuje riziko hubových ochorení a s viničom a jeho úrodou sa vďaka jeho výške lepšie pracuje. Vedenie na záves má viacero foriem – môže mať jedno, dve a staršie, silnejšie rastliny aj viacero ramien v dvoch etážach. Ramená (kordóny) môžu byť vyvedené v rôznej výške, môžu byť rôzne dlhé a rodivé jednoročné výhonky (ťažne) môžu mať rôznu dĺžku – všetko závisí na veku, sile a zdravotnom stave viniča. Výška kordónových

ramien je variabilná a môže sa predĺžiť ak chceme pestovať vinič na pergole alebo pomocou inej opory. Pri samotnom reze sa necháva jeden alebo viac čapíkov v hornej časti kmeňa ako záloha (v prípade odumretia ramena) a jeden čapík na konci každého ramena, čo zabezpečí cirkuláciu živín až na koniec ramena a predĺži jeho životnosť. Nevýhodou tejto formy pestovania hrozna je dlhší čas (min. 2 roky) potrebný na vytvorenie kmeňa a ramien (až tretí rok prináša úrodu) a vyššia náchylnosť na omrzanie viniča.

#### 2. Stredné (Rýnsko-hesenské) vedenie

Stredné vedenie je najrozšírenejšou formou pestovania viniča vo vinohradoch aj v domácich podmienkach. Nevyžaduje si veľa priestoru, takže jednotlivé rastliny hrozna môžeme vysádzať bližšie pri sebe. Kmienok viniča má približne 1 meter na výšku a na vrchu sa končí tzv. hlavou, z ktorej vyrastajú výhonky.



- Vedenie na záves
- Stredné (Rýnsko-hesenské) vedenie



Pri strihaní nechávame na rastline jeden až dva ťažne, ktoré následne prehne a uviažeme o vodiaci drôt (s prehnutím sa väčšinou čaká aj pár týždňov aby do ťažňa začala prúdiť miazga a tak sa ťažne nezlomili). Týmto opatrením sa zabezpečuje aby sa energia a živiny rozložili po ťažni rovnomerne (v opačnom prípade by smerovali najmä na koniec ťažňa). Okrem ťažňov môžeme na viniči nechať aj záložné čapíky, z ktorých budú počas vegetačnej sezóny vyrastať nové výhonky pre budúcu sezónu.

Čapíky vytvárame z nižšie rastúcich výhonkov.

### 3. Nízke (kolíkové ) vedenie

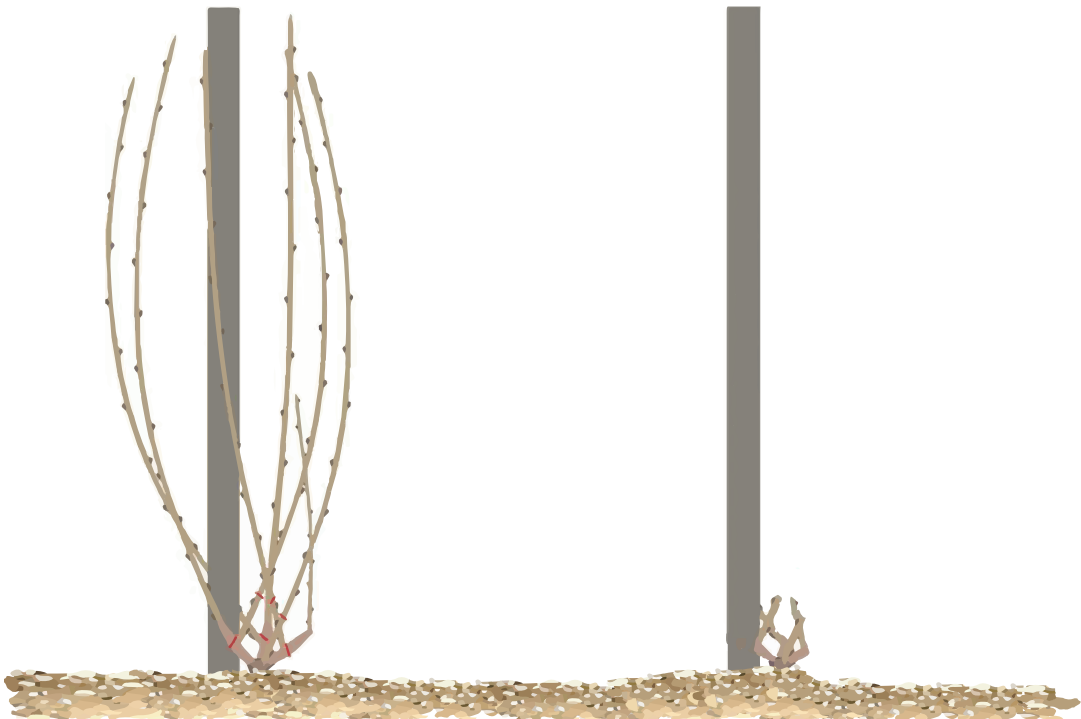
Pri tejto forme pestovania viniča nie je žiaden kmienok a hlava, z ktorej vyrastajú výhonky je len pár centimetrov nad úrovňou pôdy. Tento typ pestovania viniča nepotrebuje žiadne vodiace drôty. Postačí mu vysoký kolík, o ktorý sa počas sezóny postupne uväzujú rastúce výhonky. Ďalšími výhodami kolíkového vedenia sú malé priestorové nároky (vinič sa môže vysádzať v menších sponoch) a vysoká odolnosť proti silným mrazom. Pri reze viniča sa nevytvárajú ťažne ale len dvojprúčikové čapíky, ktorých úlohou je prinášať úrodu.

### Pôda

Pôda je pre kvalitu vína veľmi dôležitá. Pri pestovaní viniča však neplatí úmera, čím úrodnejšia pôda, tým kvalitnejšie víno. Viniču dopestovanom na úrodných vlhkých, humusových dusíkatých pôdach sa darí, ale živiny putujú skôr do kra a listov než do bobúľ. Vínu tak vo výsledku chýba charakter či hĺbka. Kvalitné vína sa vyrábajú práve z viniča pestovanom na suchých, nehostinných pôdach na ktorých sa neodporúča pestovať ani základné poľnohospodárske plodiny. Základ týchto pôd môžu tvoriť kamenné bloky, jemný piesok, modrá bridlica, priepustná krieda či tvrdý pieskovec. Podstata tkvie v tom, že vinič živiny premieňa z mierálnych súčastí pôdy, zapúšťa korene hlbšie do podložia v snahe nájsť vodu, a všetku energiu prioritne odovzdáva plodom, bobulám. a nie keru a listom. Pôda však neovplyvňuje chuť vína ale jeho charakter vína, t.j. bohatosť tela, jeho ľahkosť, členitosť alebo ťažkopádnosť.



- » Nízke (kolíkové ) vedenie
- » Prekyprovanie pôdy medzi viničom



Pôdu medzi jednotlivými radmi viniča treba hlbkovo zorať keď teploty v marci stúpajú. Pôda potrebuje byť dostatočne prekyprená aby sa v jej spodných vrstvách mohli vyvíjať mikroorganizmi a zachycovať vlhkosť. Druhá orba sa vykonáva v júni. Vtedy sa má doscieliť, to aby sa tzv. mulčovala, zaorala burina, ktorá sa mohla rozrásť medzi radmi a odoberá živiny a povrchovú vodu viniču. Táto zeleň potom v pôde posluží ako humus.

### Víno sa rodí z hrozna

Na každom strapci hrozna býva približne 50 až 150 bobúľ v závislosti od odrody. Kvalitu vína však závisí od akosti. Hrozno používajúce sa na výrobu vína (muštové odrody), vyzerá spravidla inak ako stolové hrozno. Má veľa malých bobúľ, ktoré rastú tesne pri sebe. V muštových odrodách je teda menej dužiny a viac šupiek než v stolovom hrozne. Keďže šupka je tvrdá, má horkastú chuť. Vnútro bobúľ tvorí dužina s niekoľkými semenami. Najväčšie množstvo šťavy sa nachádza vo vonkajšej časti dužiny, medzi jadrom bobule a šupkou. Tu má šťava aj najväčší obsah cukru, kyselín a stopových prvkov. Keď je hrozno v lise, stačí iba slabý tlak na to, aby z neho vytiekla. Táto najlepšia časť šťavy sa nazýva samotok.

Po vyčistení muštu je jeho farba vždy slamovo žltá až jagavo svetlá, a to aj u modrých odrôd. Červené farbivo totiž obsahujú väčšinou len šupky bobúľ. Pri bielych odrodách preto šupka nemá zásadný význam a mušt sa kvasí bez šupiek. Naopak, červené vína kvasia so šupkami, pričom farbivá prechádzajú už po hodine do muštu. Keď sa po niekoľkých dňoch kvasný proces ukončí, šupky sú

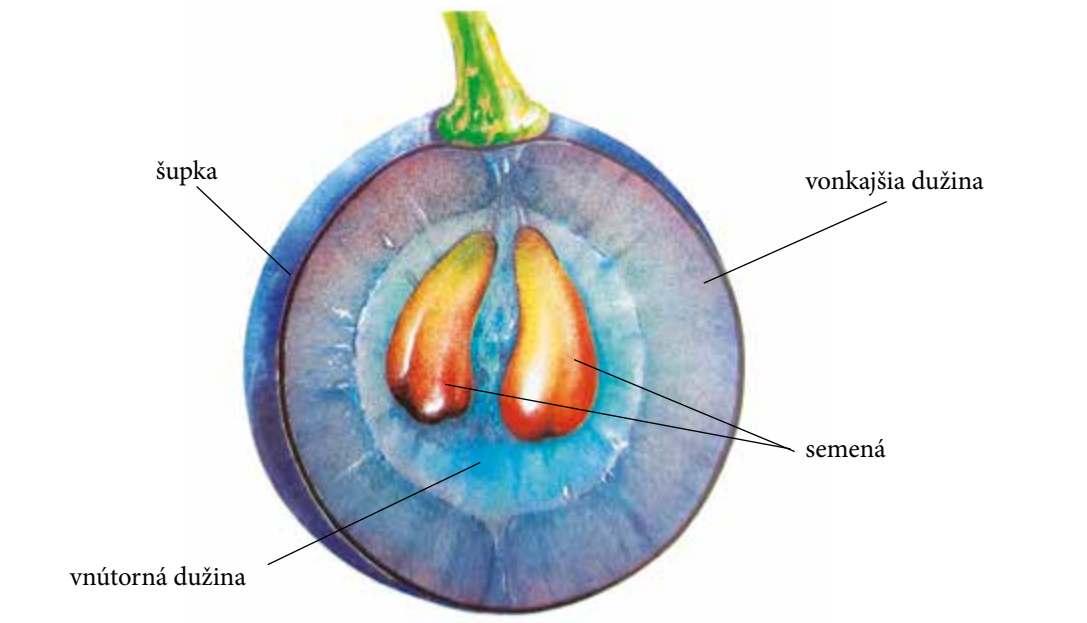


- » Hroznový mušt nezameniteľnej slamovo žltej farby

takmer bezfarebné, nakoľko sa všetky pigmenty vylúhovali. Ružové víno nevzniká zmiešaním bieleho a červeného vína ako by si niekto mohol myslieť. Vyrába sa predovšetkým z modrých muštových odrôd, pričom sa mušt nechá kvasiť iba niekoľko hodín. Zo šupiek tak do neho prenikne len málo farbív a tým sa dosiahne jeho ružovkastá farba.

Triesloviny sú druhou dôležitou zložkou, ktorá sa okrem pigmentu nachádza v šupke. Triesloviny resp. taníny, sa nachádzajú v každom víne, ale v červenom víne sú koncentrované niekoľkonásobne viac než v bielom víne. Sú to rastlinné polyfenolické zlúčeniny, ktoré sa prirodzene nachádzajú aj v kôre stromov, čaji, ovocí a listoch rastlín. Chutia sucho a zvieravo a môžeme ich cítiť najmä v strede jazyka a na prednej časti úst. Chutia sucho a zvieravo a môžeme ich cítiť najmä v strede jazyka a na prednej časti úst. Triesloviny sú nenahraditeľné pre veľké vína – okrem iného zabraňujú predčasnej oxidácii a umožňujú vínu dlhodobé zrenie. Práve taníny sú látky potrebné pre správne zrenie a archiváciu vína. Od kvality a množstva trieslovín závisí kvalita červeného vína.

Taníny prechádzajú do vína aj vďaka kontaktu s drevom - dreveným sudom. Najpopulárnejšie drevo používané na zrenie vína je dub, ktorý vínu môže dodať vanilkovú, dymovú a mandľovú arómu. Kvôli cenovej náročnosti a údržbe sudov niektorí vinári používajú aj tanínový prášok, dubové štiepky a dubové tyče.



- » » Stavba bobule



Ružové víno nevzniká zmiešaním bieleho a červeného vína ako by si niekto mohol myslieť. Vyrába sa predovšetkým z modrých muštových odrôd, pričom sa mušt nechá kvasiť iba niekoľko hodín. Zo šupiek tak do neho prenikne len málo farbív a tým sa dosiahne jeho ružovkastá farba.

Vo vinohradníctve sú najdôležitejšie mesiace september a október. Ker a listy viniča sú už dostatočne vyvinuté a tak sa živiny presmerujú do hrozna. Zrelosť hrozna závisí hlavne od obsahu cukru, a tým od množstva slnečného žiarenia pred oberačkou. Jednoduchý cukor (hexóza) počas dozrievania z listov smeruje takmer výlučne do hrozna. Keď už ker nedokáže tento cukor tvoriť, vinič dosiahol úplnú zrelosť. Bobule začínajú mäknúť a stenčovať sa.

Niektorí vinohradníci nechávajú hrozno prezrieť a aj keď každým dňom klesá množstvo cukru v bobulách, voda sa z nich vyparuje ešte rýchlejšie čím v konečnom dôsledku zvyšuje koncentráciu cukru v bobulách. Čím dlhšie hrozno prezrieva na kre, tým viac sa aj scvrkáva. Pri počasí bez zrážok prechádza hrozno zo štádia prezretosti do štádia hniloby. Ide však o hnilobu ušľachtilú, nie zhubnú. Ušľachtilá hniloba spôsobuje stenčovanie šupky bobúľ a vďaka osmóze dochádza k odparovaniu vody a tým stúpa koncentrácia cukru a tvorí sa glycerol.



- › Podoba zrelého hrozna
- ›› Ušľachtilá hniloba na hrozne



HISTÓRIA SPRACOVÁVANIA HROZNA



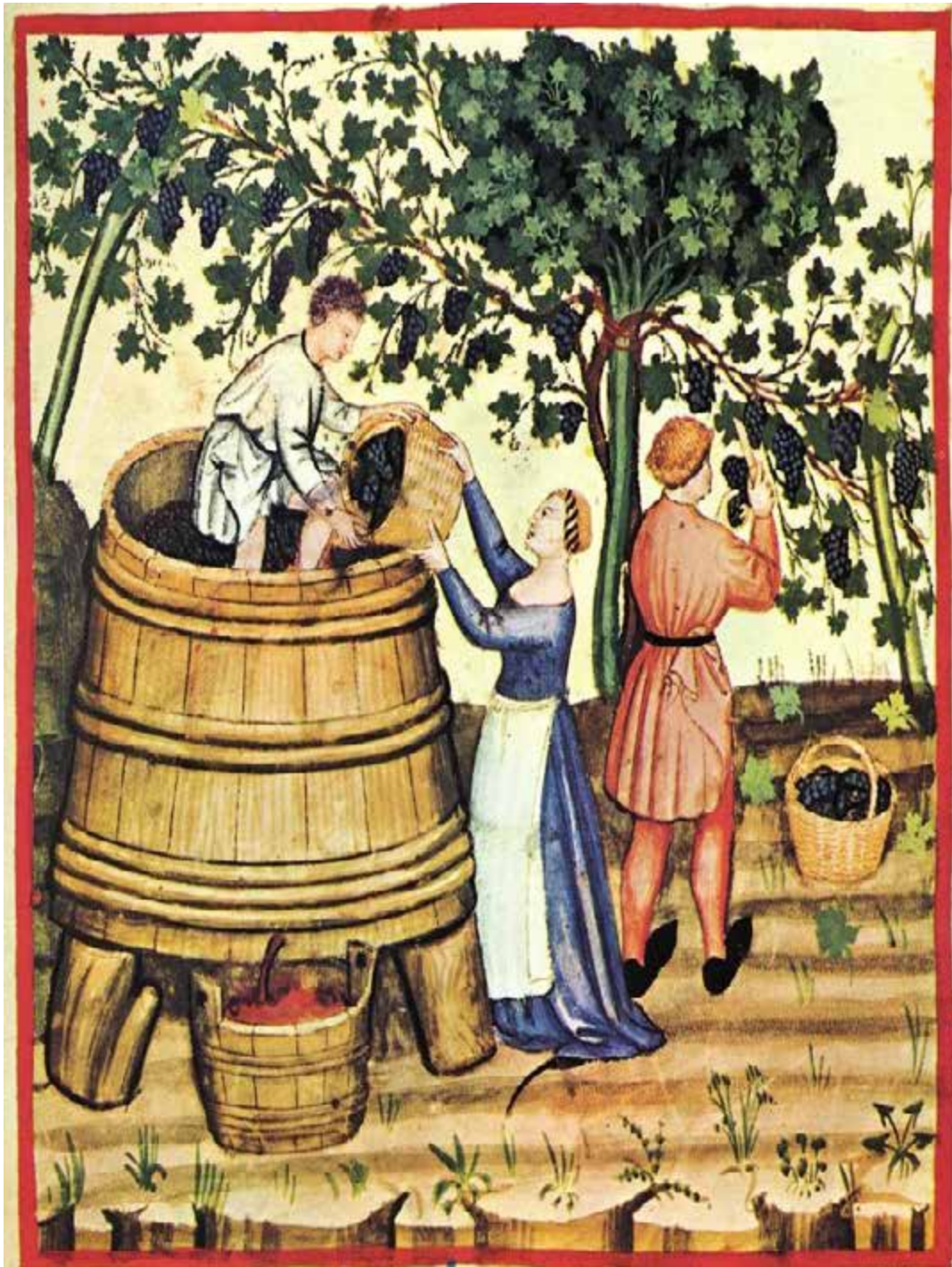
Aj keď sú základy tradičného vinárstva dodnes nemenné ako pred tisíckami rokov, technológia a proces spracovania viniča výrazne poznamenal technologický posun storočiami.

História vinárskeho lisu je takmer tak stará ako samotná výroba vína. Úplne prvým lisom však nebol stroj ale pravdepodobne ľudská noha, ruka, ktoré drvili hroznové bobule a tak uvoľňovali hroznovú šťavu do nádoby v ktorej potom mohla kvasiť.

Staroveký egyptania z 18. dynastie (1550 – 1292 pred Kr.) využívali „vrecový lis“ z látky, ktorý sa stláčal pomocou veľkého škrtidla.

Modernejšie lisovacie zariadenia na získavanie hroznovej šťavy z viniča začali používať až v Antike. Práve z tejto doby sa dochovali písomnosti od Marcusa Terentiusa Varra, Plinia staršieho a iných, v ktorých sa popisujú už drevené lisy na víno. Tieto lisy využívali na lisovanie sústavu trámov a vratidiel. Vína vyrobené týmito lismi boli zvyčajne tmavšie vďaka maximálnemu vylisovaniu trieslovín zo šupiek. Tento typ vinárskeho lisu sa vyvinul na košový lis, ktorý s obľubou využívala v stredoveku šľachta aj Katolícka cirkev, čo viedlo k vývoju tankových nádrží a stalo sa predobrazom súčasnej technológie spracovania viniča.

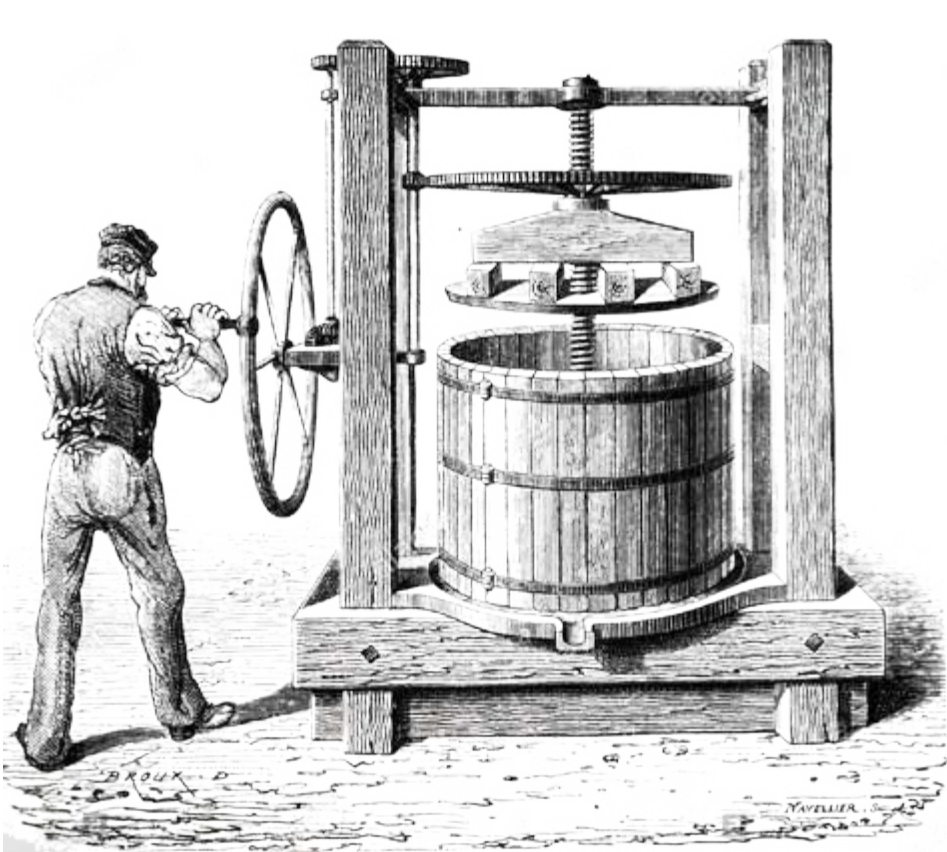
Vo vylepšenej verzii „vrecového lisu“ sa naplnené vreco viničom zavesilo na laná, medzi dva mohutné stĺpy, ktorého konce držal z každej strany jeden robotník. Lisovanie nastalo, keď sa obaja pracovníci pohli opačným smerom. Šťava potom vytekala do nádoby položenej pod vrecom. Tento raný lis nie len, že bol efektívnejší keďže sa ním vyvíjal vyšší tlak, ale látka vrecu vôbec po prvý krát



› Tacuinum Sanitatis. 14. storočie. Stredoveká príručka zdravia. Miniatura zobrazujúca úrodu hrozna.



› Typy manuálnych lisov na hrozno



› Typy manuálnych lisov.



vo výrobe vína slúžila ako forma filtrácie. V stredoveku boli priekopníci v spracovaní a výrobe vína mníšske rády. Vo Francúzsku a Nemecku tieto rády vlastnili rozsiahle vinice a produkovali veľké množstvo vína. Práve oni prispeli k popularite košového lisu. Tento lis pozostával z veľkého valcovitého koša vyrobeného z valcovitých tyčí, ktoré obopínali drevené alebo kovové objímky, s ťažkým kovovým diskom pripevneným v hornej časti.

Po naplnení lisu hroznom sa disk stláčal až na dno koša a vytekajúca šťava sa zachytávala do nádoby pod lisom. V niektorých typoch tohto lisu sa zvyšoval tlak lisu pridaním veľkej manuálnej páky alebo ručnej kľuky. Najkvalitnejšia bola 'vin de goutte', prvá šťava, ktorá sa uvoľnila samovoľným potlačením bobúľ pri nakladaní do lisu.

Lisy sa uprednostňovali aj kvôli bezpečnosti. Viacero záznamov uvádzalo, že sa pracovníci počas šľapania kvasiaceho hrozna v pivniciach otrávil uvoľneným oxidom uhličitým.

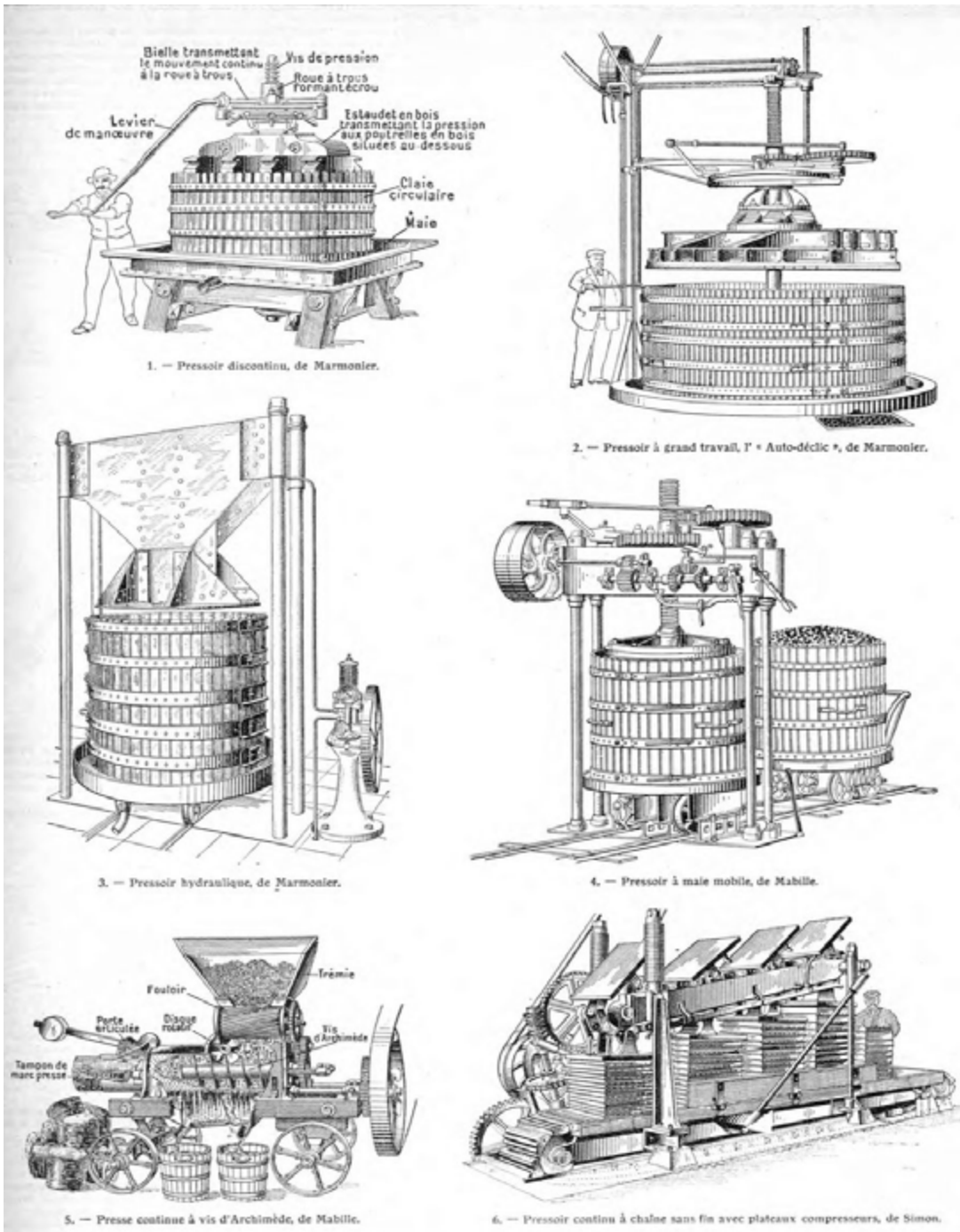
V 17. a 18. storočí sa vo Francúzsku spracovanie vína sústredilo na vytvorenie plného vínom, ktoré mohlo vyzrieť. Dobový náučný text o vinárstve začal odporúčať, aby producenti kvalitného vína používali vínny lis aby sa dosiahlo čo najväčšie vylisovanie pigmentu, tamínov zo šupiek a víno tak získalo výraznú farbu a telo.

Parný stroj v 19. storočí priniesol revolúciu v technológii lisovania vína a ručné košové lisy ustúpili parným lisom, ktoré výrazne zvýšili účinnosť lisovania a znížili prácu potrebnú na prevádzku lisu.

V Európe sa košové lisy s hydraulickými strojmi sme mohli nájsť od francúzskeho Sauternais po Burgundsko, ale aj v niektorých častiach Talianska.

V 20. storočí prešli lisy na víno od vertikálneho košového lisu k horizontálnemu lisovaniu. Tlak bol vyvíjaný buď na jeden alebo na oboch koncoch, prípadne z boku pomocou airbagu alebo mechu.

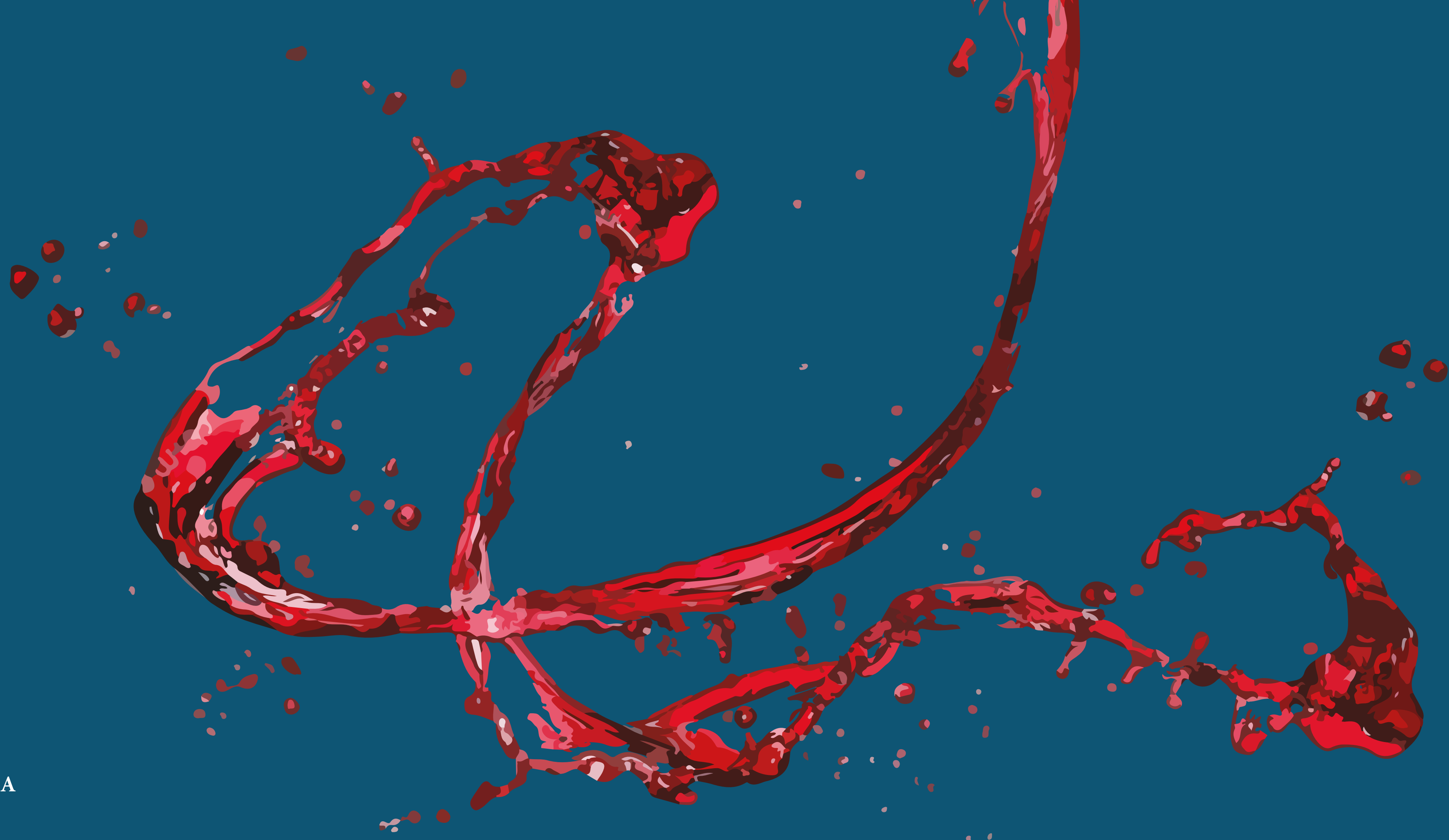
Súčasnú modernú lisu majú výťažnosť od 60% (vretenové lisy) až do 80% (pneumatické lisy). Výhodou pneumatických lisov je ich vysoká výťažnosť - treba však počítať, že z posledného vylisovania z pravidla sa vylisuje už len málo kvalitný rmut a ten môže výrazne znížiť zvyšný rmut zo skorších lisovaní. Ďalšou výhodou pneumatického lisu je jeho šetrné lisovanie pri ktorom nedochádza k rozdrveniu vínnych zrní, ktoré môžu znížiť rmut.



Po vylisovaní sa modré odrody pre výrobu červeného vína nechávajú nakvásať aj so šupkami - čím dochádza k uvoľňovaniu trieslovín. Rmut pre výrobu bieleho vína sa nakvása bez šupiek. Rmut takto nakvása v priemere 3 týždne v špeciálnej nádobe - vo vinifikátore. Potom nasleduje kvasenie - fermentácia, ktorá nastáva vďaka prírodným kvasinkám nachádzajúcimi sa v hrozne alebo sa nahrádzajú umelovytvorenými z laboratória. Pri riadenej fermentácii víno kvasí vo fermentačných nádobách približne 15. dní. Doby trvania vždy závisia od vinára, čím sa jednotlivé vína stávajú jedinečnými.

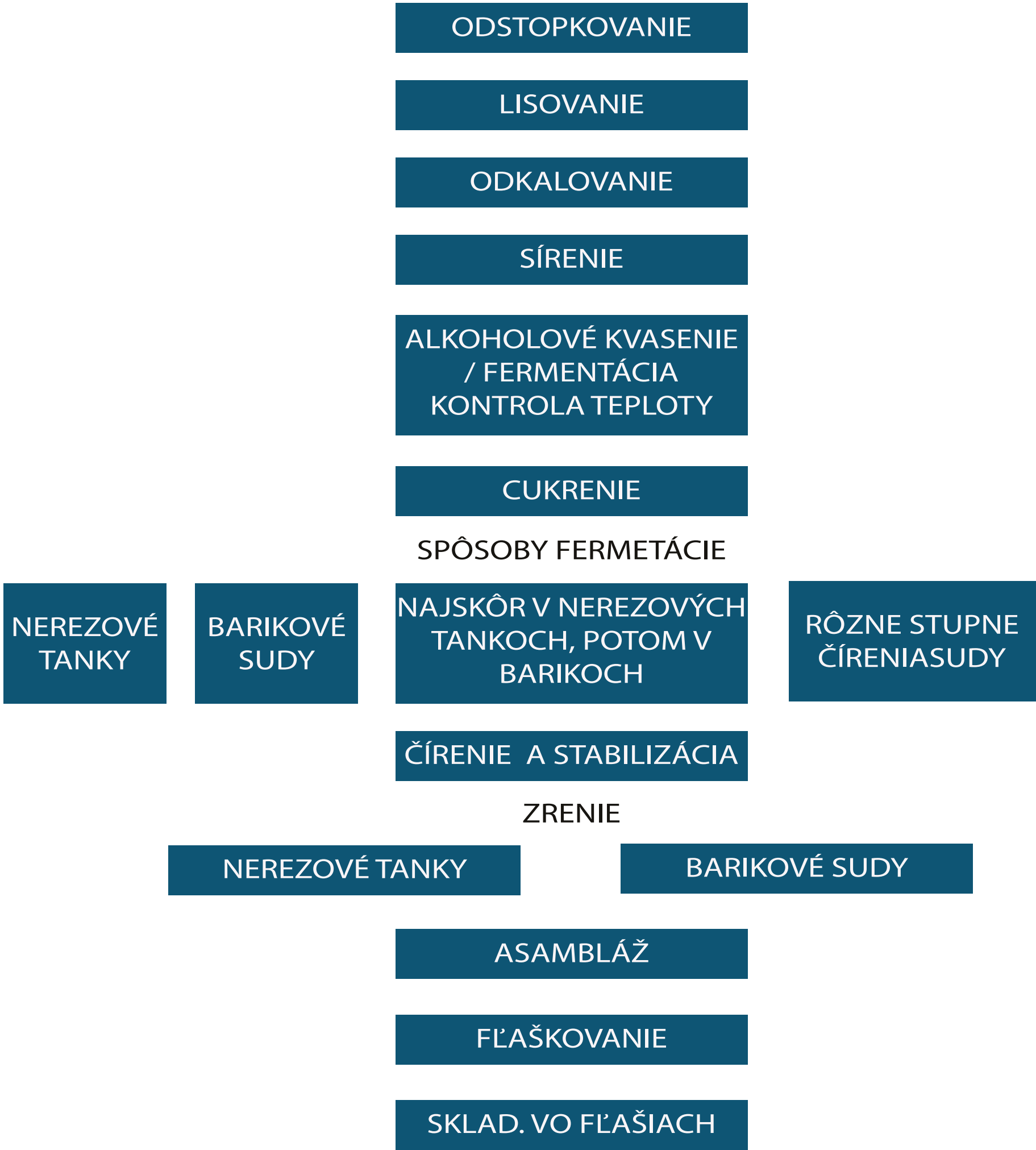


- › pneumatický lis na hrozno
- ›› vinifikátor



MODERNÉ SPRACOVÁVANIE VINIČA





VÝROBA BIELEHO VÍNA

Výroba bieleho vína sa líši od výroby červeného vína tým, že mušt sa získava z nekvasiaceho rmutu (pomletého hrozna) a následne sa umiestni do kvasných nádob, kde prebieha alkoholová fermentácia. Kľúčom k výrobe kvalitného bieleho vína je použitie zdravého, zrelého hrozna a narábanie s ním s najväčšou starostlivosťou, rýchle spracovanie, kvasenie muštu pri nižšej teplote a ochrana muštu i mladého vína pred oxidáciou.

1.Lisovanie

Hrozno sa zvykne lisovať neodzrnené. Vylisovaný ušť sa následne prečerpáva do kvasného tanku. Výlistky (matoliny) sa môžu použiť ako hnojivo alebo palivo.

2.Odkalovanie

V mušte sa kvôli lisovaniu nachádza množstvo kalov, ktoré treba odstrániť. Najrýchlejšie sa dá odstrániť v odstredivke, čo však môže znížiť jeho kvalitu. Preto sa uprednostňuje odstrániť kal gravitačne - nechať ho odstáť cez noc v chladenom kvasnom tanku čím sa kaly usadia na dne.

3. Sírenie

Oxid siričitý pridávaný do muštu ešte pred kvasením zabraňuje jeho oxidácii počas odkalovania.

4. Alkoholové kvasenie

Kvasenie je biochemický proces realizovaný kvasinkami (anaeróbna glykolýza), pri ktorom z cukrov vzniká etanol (etylalkohol), oxid uhličitý a energia.

$$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2 \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2 \text{CO}_2$$

Glukóza/fruktóza → etanol + oxid uhličitý

Na rozdiel od muštu z modrých odrôd, mušt z bielych odrôd prekvasí bez šupiek. Prirodzené alkoholové kvasenie zvyčajne trvá tri týždne. Platí, že čím pomalšie mušt kvasí, tým viac vonných a aromatických látok si vytvorí.

Na rozdiel od muštu z modrých odrôd, mušt z bielych odrôd prekvasí bez šupiek. Prirodzené alkoholové kvasenie zvyčajne trvá tri týždne. Platí, že čím pomalšie mušt kvasí, tým viac vonných a aromatických látok si vytvorí.

VÝROBA ČERVENÉHO VÍNA

1.Mletie

Hrozno modrých muštových odrôd sa melie, nelisuje. To znamená, že bobule sa zľahka popučia- tak, aby praskla iba šupka a vytiekla a vytiekla časť šťavy. Väčšinou sa bobule aj hneď odstopkujú. Šťava so šupkami, rmut, ide do drevených kádí alebo veľkých oceľových tankov.

2. Regulácia kvasenia

Vinári odstraňujú spontánnosť octových baktérií alebo kvasiniek tak, že pridávajú niekoľko gramovej kyseliny siričitej do každého kvasného tanku. Okrem toho sa do rmutu pridávajú aj čisté kultúry kvasiniek, lebo tie, ktoré žijú na šupkách (prirodzené kvasinky), na spustenie kvasného procesu nestačia.

3. Nakvašenie rmutu

Kvasinky sa začínajú v mušte množiť pri teplote okolo 10°C, ktoré cukor premieňajú na alkohol. Pôsobením alkoholu sa zasa zo šupiek uvoľňujú farebné pigmenty, takže víno sa postupne sfarbuje do červena. Nakvašenie na rmute pri ľahkých červených vínach trvá iba 3 dni. Ťažké vína môžu nakvášať aj 12, 15 a v mimoriadnych prípadoch i 30 dní.

4. Pridávanie cukru

V slabších rokoch je v mušte často príliš málo cukru na to, aby víno dosiahlo potrebný obsah alkoholu. Preto sa dovoľuje pridávať do vína počas kvasenia muštový koncentrát alebo cukor. Keďže cukor prekvasí, tak v konečnom dôsledku je víno suché, avšak, má viac alkoholu. Tento proces sa nazýva chaptalizácia.

5. Kontrola teploty

Prudko stúpa teplota v kvasnom tanku počas kvasenia. Dosahuje 30°C a niekedy môže vystúpiť až na 37°C. Také vysoké teploty normálne víno vydrží len za cenu straty vonných a aromatických látok, preto sa nádoby s nakvášaným rmutom ochladzujú. Neustále sa meria kvasná teplota a ak príveľmi stúpne, počítač sa postará o jej opätovné





### 9. Biologická degradácia kyselín

Ak je víno príliš kyslé, obvykle sa zjemňovalo pridaním uhličitanu vápenatého. Tento proces sa nazýva odkysľovanie. V dnešnej dobe však už vinohradníci využívajú biologické odbúravanie kyselín tzv. jablčno-mliečna fermentácia. Pivnice sa vyhrejú na viac ako 20 °C čím sa zaktivizujú baktérie, ktoré premenia tvrdú kyselinu jablčnú na jemnejšiu kyselinu mliečnu.

### 10. Prvé stočenie

Po zastavení / ukončení kvasenia je víno hotové a prečerpáva sa do iného sudu - stáča sa. Víno sa následne stabilizuje.

### 11. Sírenie

Aby sa zamedzilo oxidácii vína, treba ho zasíriť. Výslednú chuť vína to nezmení, nakoľko vo víne ostáva iba 20% pridaného SO<sub>2</sub> čo predstavuje približne 25 -35 mg na liter.

### 12. Zrenie „sur lie“.

APre dosiahnutie výraznejšej arómy, niektorí vinohradníci ponechávajú víno dlhší čas na kvasniciach. Znamená to, že po prekvasení sa víno aj s kvasnicami prečerpáva do iného sudu. Niektoré druhy vína ako napr. Muscadet sa dokonca s kvasnicami aj flaškujú.

### 13. Zrenie v sudoch.

Väčšina druhov bielych vín sa necháva zrieť v sudoch len krátku dobu. Výnimku tvoria silné, plné vína, ktoré zrejú niekoľko mesiacov, niekedy aj rok. Najčastejšie sa uskladňuje v malých drevenných sudoch.

### 14. Stabilizácia

Počas zrenia vína sa predchádza zakaleniu vína pridaním želatíny. V súčasnosti však veľa vinárov ponecháva mladé víno v kontakte so sedimentami a pokladá ich za ochranu pred oxidáciou. Taktiež pridávajú textúru strednej chuti. Víno tak vďaka autolýze (rozkladu) kvasiniek dosahuje komplexnejšiu chuť (napr. víno muscadet). Víno sa však musí často miešať aby sa

### 13. Sírenie

Víno sa po stočení mierne zasíri. Acetaldehyd je viazaný a neutralizovaný oxidom siričitým. Oxid naďalej pomáha udržať víno v zdravom a sviežom stave.

### 14. Zrenie

Zrenie vďaka zvýšenému obsahu trieslovín v červenom víne má osobitný význam. Na harmonický rozvoj potrebujú istý čas najmä silné červené vína s bohatým telom. Vo veľkých drevených sudoch dozrieva väčšina červených vín.

### 15. Dozrievanie v sudoch

Do vína sa dostáva kyslík cez póry dreveného suda. Umením vinárskeho majstra je dávkovať prístup kyslíka do vína. To sa zabezpečí výberom vhodného suda. Totižto väčšie sudy ponúkajú kyslíku menej plochy ako malé sudy.

### 16. Čírenie

Eliminovanie zákalov je cieľom čírenia. Tento proces sa môže urýchliť rozličnými prostriedkami. Podľa jednotlivých typov vína sa používa napr. želatína, bentonit alebo vaječný bielok z čerstvo rozbitých slepačích vajíčok. Triesloviny sú viazané týmito látkami a tvoria zrazeniny, ktoré klesajú v podobe vločiek na dno suda.

### 17. Druhé stočenie

Pre mnohé vína sa fáza zrenia vína v sudoch končí druhým stočením, keď sa vyčírené víno stiahne do iného suda a zbaví sa usadenín. Avšak, tie, čo dlho zrejú sa stáčajú aj dvakrát do roka. A teda až po dvoch, či troch rokoch sú čisté.

zamädzilo produkciu sírovodíka, ktorý môže výrazne zdegradovať víno. Premiešavanie kalu (battonage) sa najčastejšie využíva pri vínach dozrievajúcich v barikových sudoch ako je napr. chardonnay. Premiešavanie sa vykonáva tyčou, ktorá sa vloží cez zátkový otvor suda a kruhovými pohybmi sa rozvíry kal na dne suda.

### 15. Druhé stáčanie

Víno sa poslednýkrát stáča do iného suda.

### 16. Asambláž

Pred plnením do fliaš sa víno sceľuje s rovnakými vínami z iných sudov, aby sa vyrovnali drobné rozdiely v kvalite.

### 17. Filtrácia

Víno sa pred plnením do fliaš ešte raz zľahka prefiltruje od kalu aby sa zamädzilo druhému kvaseniu.

### 18. Flaškovanie

Prefiltrované víno sa hneď plní do fliaš. Flaše a korkové uzávery musia byť strelizované. Bežne sa do fliaš pridáva dusík, ktorý pomôže aby sa si víno zachovalo sviežosť. U niektorých vinárov je vo zvyku nechať flaše niekoľko mesiacov odpočívať v chlade pivnice aby sa víno zotavilo.

### 18. Asambláž

Viaceré červené vína sa vyrábajú z niekoľkých muštových odrôd. Tie kvasia a zrejú väčšinou oddelene. Až po druhom stočení sa zmiešajú v želanom pomere. Avšak, nájdú sa aj takí vinári, čo víno sceľujú už aj po prvom stočení.

### 19. Filtrácia

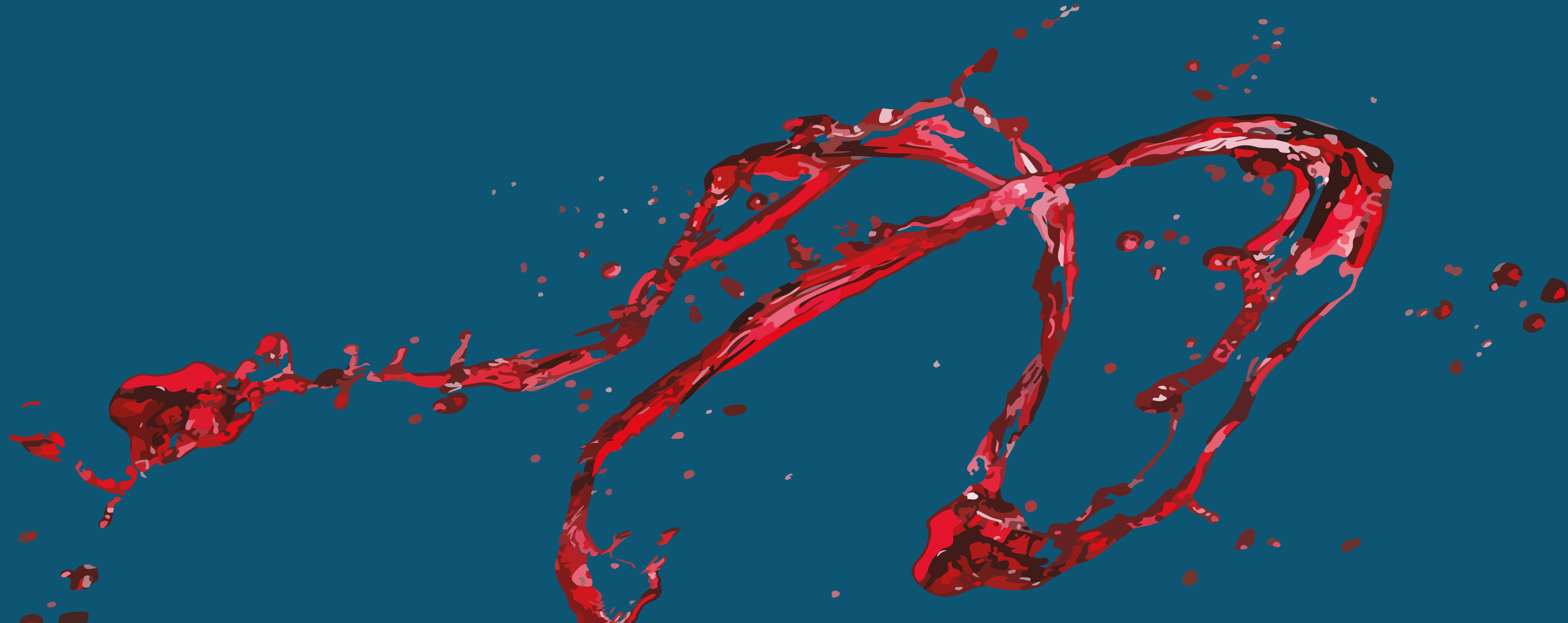
Mnohí výrobcovia červené víno filtrujú, aby ho zbavili voľne rozptýlených tuhých častíc. Vždy sa však pri filtrácii stratia aj dôležité chuťové zložky. Preto vinohradníci, ktorí sú zameraní na výrobu kvalitných vín sa pri dlhorežúcich vínach stále viac vzdávajú filtrácie.

### 20. Flašovanie

Víno sa po filtrácii plní do fliaš, v ktorých ešte niekoľko týždňov alebo mesiacov zreje, a až po tomto procese sa dostane do predaja. Za ten čas víno zjemnie. Vinári čoraz častejšie uprednostňujú dlhší čas zrenia vo flašiach a skracujú čas vyzrievania v sude.



NATURÁLNE VÍNO





## NATURÁLNE VÍNO

Naturálne víno je *terminus technicus* označujúci víno vyrobené tradičnými metódami. Vyrába sa minimálnym technologickým procesom a bez pridávania umelých látok ovplyvňujúcich chuť vína (s výnimkou síry, ktorá je používaná vo vinárstve už od stredoveku.)

Ide o naturálnu a čo najprirodzenejšiu výrobu vína v protiklade so súčasnými trendami technologických vymožeností na kontrolovanie všetkých vinifikačných procesov vznikajúcich, umelo alebo prirodzene, počas výroby vína.

Zástanci naturálnych vín tak chcú ochrániť vinohradnícke oblasti pred stratou kultúrnej a historickej identity a ich vinárskych špecifikácií, ktoré likvidujú novodobé univerzálne technologické postupy.

Postupy vo výrobe vína najviac zasiahli udalosti minulého storočia. Naturálne vinohradníctvo takmer úplne zaniklo a k slovu sa dostáva len posledné dve dekády. Najväčší podiel na tom malo masívne vysádzanie amerických odrôd viniča po fyloxérovej spúšti, dve svetové vojny a v neposlednom rade 40 rokov socialistického hospodárenia a vzdelávania. Tieto faktory a fakt, že ešte stále neexistuje na Slovensku pôvodná literatúra o výrobe naturálnych vín vrhá na naturálne vína tieň pochybností.

Zapojenie moderných technológií do procesu výroby vína podmieňuje predovšetkým snaha dosiahnuť a zvýšiť efektívnosť a kapacitu výroby. Pri produkcii veľkých objemov vína ide kvalita často bokom a posudzuje sa hlavne ekonomické riziko investície. Nezvyklé no čoraz častejšie je, že sa touto cestou vydávajú aj malí vinári, ktorí produkujú

malé objemy resp. len pre vlastnú potrebu. Aplikujú pri výrobe chladenie, enzýmy či filtrovanie, aj keď majú pre výrobu väčšiu časovú flexibilitu a „nemusia sa nikam ponáhľať“.

### NATURÁLNE VS. MODERNÉ

Naturálne vína sa od moderných líšia predovšetkým v charaktere vína, Moderné vína sú vyrábané reduktívne, čiže riadeným procesom kvasenia bez prístupu vzduchu. Pridáva sa aj klasická síra ale hlavne veľa prídavných látok ako sú enzýmy, kvasinky, výživa pre kvasinky, taníny, číriace prostriedky, kyselina vínna a iné. Pridávajú sa pre dosiahnutie aromatického profilu či zvýšeniu zvyškového cukru.

Naturálne vína sa naopak nerobia nutne bez prístupu kyslíka a majú charakter oxidatívnych vín, dôraz sa kladie na prirodzené zrenie a skladovanie vína prevažne v sudoch alebo keramike. Víno sa obohacuje prirodzenými kvasničnými kalmi, vďaka čomu môže víno zrieť aj vo fľaši.

Oboma spôsobmi sa dajú vyrobiť zaujímavé a hodnotné vína. To však závisí od zdravej miery medzi umelým a prírodným.

Tipy od vinára Michala Bažalíka:

Základom všetkého je ekologicky dopestované hrozno. Prečo to robiť? Ponechať vínu priestor a čas, aby dozrelo v jedinečný nápoj, ktorý vznikne z konkrétneho vinohradu, na špecifickom mieste je nenapodobniteľný, je to dobrodružstvo s neznámym koncom. Zároveň využiť čo najviac prirodzených procesov na stabilizáciu vína a tak mu dopriať dlhovekosť a možnosť sa vyvíjať v čase...

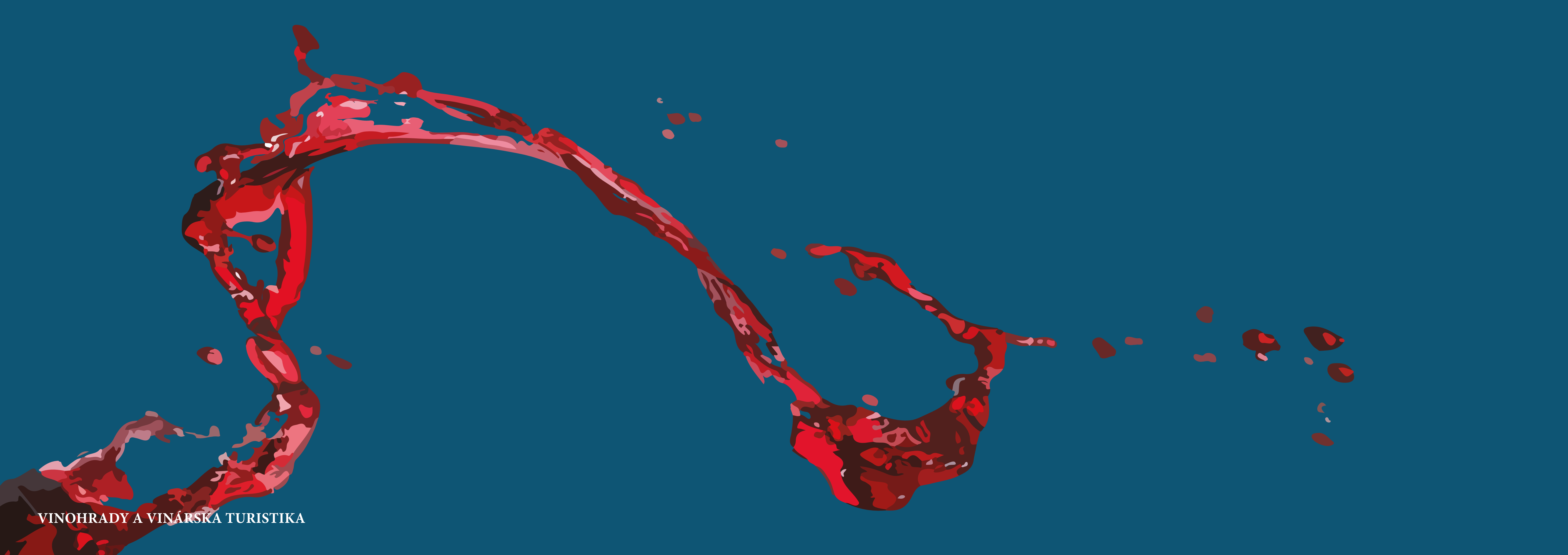
Kľúčové kroky :

Spontánne kvasenie- vďaka divokej mikroflore z vinohradu a prostredia pivnice ponechanie vína s dlhším kontaktom na šupkách u bielych aj modrých odrôd, dôležitá je aj oxidatívnosť- ponechať ho v kontakte s kyslíkom a dozrievať v drevených alebo iných poréznych nádobách (betón, hlina). Neskrášľovať ho pomocou aditív. Nefiltrovať. Pri stabilizácii použiť len malé množstvá oxidu siričitého.



- » Michal Bažalík na prezentuje svoje naturálne víno
- » Vína z vinárstva Bažalík sú nielen ekologicky vyrobené, ale aj fľašované do ekologicky minimalistických fliaš





VINOHRADY A VINÁRSKA TURISTIKA



## PREČO ZACHOVÁVAŤ VINOHRADY ?

V súčasnej dobe môžeme pozorovať výrazný nárast požiadaviek spoločnosti na zdravé životné prostredie. Práve naše životné prostredie v značnej miere zahŕňa prírodu, zeleň, vinohrad. Práve na vinohrady sa často krát zabúda, napriek tomu, že je ich spoločenská hodnota nevyčísľiteľná. Vinohrady okrem produkovania potravín (aj hrozna) sú významným zadržiavateľom vody v krajine. Zabezpečujú základné premeny a kolobeh látok v prírode, neutralizuje škodliviny tvorené človekom a znižuje teplotu vzduchu v mestách.

Vinohrady majú pre mesto aj estetický a ekologický prínos nakoľko sú obľúbenou turistickou destináciou a podieľajú sa významne na tvorbe biodiverzity mesta či krajiny. Okrem produkcie ovocia, vinohrady produkujú 25-30 kg kyslíka na hektár.

V roku 1998 bolo na území Bratislavy viac ako 1100 ha viníc. Do začiatku roku 2006 klesla táto plocha na 798 ha, z toho v prvom mestskom obvode Staré Mesto 2 ha, v druhom obvode Ružinov 19 ha, v treťom obvode Nové Mesto 626 ha (z toho v Rači vyše 300 ha a vo Vajnoroch 80 ha), vo štvrtom obvode Karlova Ves a Devín 143 ha viníc. V piatom obvode Petržalka nie sú vinohrady, ale je tu takmer 300 ha verejnej zelene. V celom meste Bratislava je v súčasnosti 861 ha verejnej zelene okrem 1801 ha záhrad, 385 ha ovocných sádov, 790 ha trávnych porastov, teda necelých 3800 ha trvalých porastov na poľnohospodárskej pôde, t. j. 90 m<sup>2</sup> na obyvateľa.



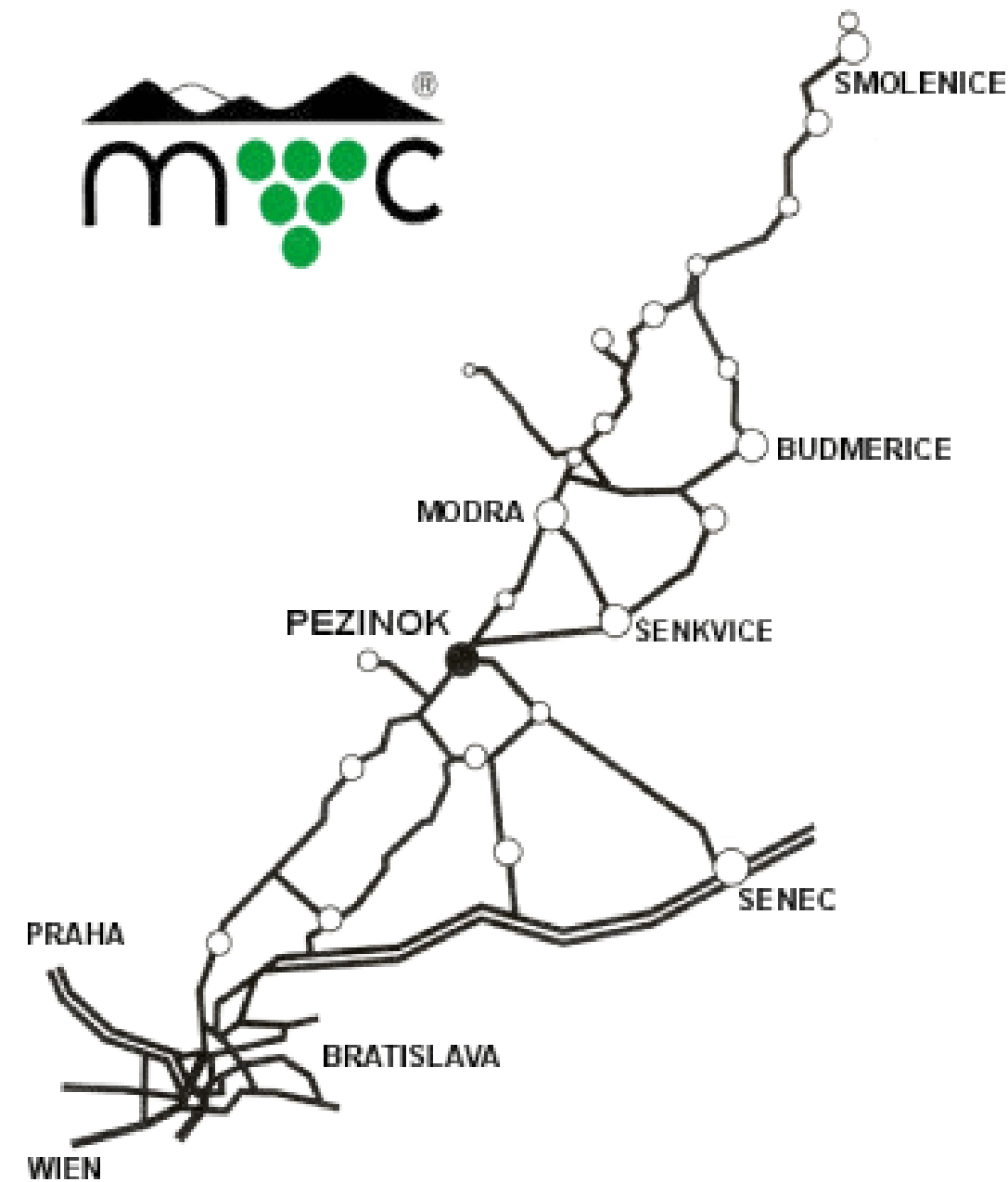
## VINÁRSKA TURISTIKA NA SLOVENSKU

Vinárska turistika je druhom turistiky, ktorá sa praktizuje na tzv. vinárskych cestách, ktoré prechádzajú vinohradníckymi oblasťami a spájajú jednotlivé vinárne. Podporuje sa tak pestovanie, výroba a predaj vína ako aj gastronómia. Tento druh cestovného druhu neprináša len ekonomické benefity, ale podieľa sa aj na zachovávaní tradícií, kultúrno-spoločenského rozvoja a v neposlednom rade aj na ochrane prírodného prostredia danej oblasti. Vinárska turistika sa často krát viaže na cykloturistiku, letnú rekreáciu, spoznávanie prírodných a kultúrnych pamiatok.

V súčasnosti je na Slovensku klasifikovaných 6 vinohradníckych oblastí– Malokarpatská, Juhoslovenská, Nitrianska, Stredoslovenská, Východoslovenská a Tokajská.

### MALOKARPATSKÁ VÍNNA CESTA

Práve najznámejšou a najväčšou je Malokarpatská vínná cesta. Rozprestiera sa pod úpäťm Malých Karpát na Západnom Slovensku. Skladá sa z 12 rájónov, Bratislava, Pezinok, Modra, Orešany, Doľany Stupava, Senec, Skalica, Trnava, Vrbové, Záhorie Hlohovec a spadá do nej 120 vinohradníckych obcí rozložených medzi Bratislavou a Trnavou, dvoma veľkými centrami Juhozápadného Slovenska. Pestujú sa tu prevažne modré odrody viniča ( Svätovavrinecké, Frankovka modrá), ale aj muštové odrody ( Rizling rýnsky, Burgundské biele).





Vínna turistika je na Slovensku ešte pomerne mladá. Jej začiatky spadajú do druhej polovice 90. rokov keď sa po uvoľnení režimu začala formovať idea vytvorenia vínnych trás. Túto myšlienku sa najlepšie podarilo pretaviť do reality v Malokarpatskej oblasti. Vínna cesta tu spája niekoľko významných miest a obcí, ktorých história produkcie vína siaha až do stredoveku. Pezinok, Modra a Svätý Jur sa hrdó pýšia vinárskou tradíciou bývalých slobodných kráľovských miest.

Aj keď Bratislava má dlhú a bohatú vinársku tradíciu, mesto sa za storočia rozvoja zmenilo z pokojného vinohradníckeho mesta na husto zastavané sídlo, kde vinársku tradíciu pripomína viac Múzeum vinohradníctva, vinotéky, a vínne pivnice v jej historickom centre než samotné vinárstva a vinohrady.

Spoznávanie Malokarpatskej vínnej cesty sa začína na vidieku. Prvé pivnice producentov vína sa nachádzajú na predmestiach Bratislavy, jej mestských štvrtiach, v Rači a vo Vajnoroch. Aj tieto dve mestské časti boli v minulosti samostatné obce s dlhou vinárskou tradíciou.

Vinársku turistiku však nemôžeme pokladať iba za popíjanie vína vo vínnych pivniciach či viechach. Ide viac o predovšetkým o spoznávanie pestovania viniča a výroby vína ako aj o kontakt medzi vinárom a zákazníkom. Práve kontakt s výrobcami tohto kultového nápoja a potencionálnych užívateľov je hlavne pre malých vinárov kľúčový. Vinársku turistiku okrem samotného pestovania viniča a výroby vína, gastronómie či ľudových tradícií v značnej miere determinuje aj architektúra.



◀◀ [vinohrady v Pezinku](#)  
◀ [vinohrady v Modre](#)

VINOHRADY U SUSEDŮV



## VIEDEŇ

V oblasti sa nachádza 190 vinárov s produkciou dokopy 2,4 mil. litrov vína ročne.

Klimatické podmienky: V tejto oblasti sa miešajú panónske, kontinentálne a stredomorské vplyvy a svieži vietor podmienený prelomom Dunaja. Toto a zároveň chránená poloha na výbežkoch Viedenského lesa umožňujú plodom viniča dozrievať z veľkej časti na slnečných južných a východných svahoch.

Pôdne podmienky: V oblasti Viedne sa nachádzajú rôzne typy pôd. Nachádzame tu bridlicu, štrk a naviate vrstvy spraše. Na týchto pôdach je možné pestovať širokú škálu odrôd *Vitis vinifera* L.

Pestované odrody: Biele muštové odrody zaberajú väčšiu časť plochy viníc, patrí im až 80%. Výborne sa tu darí odrodám ako je Veltlínske zelené, Rizling rýnsky, Rulandské biele. Z modrých odrôd sa tu pestuje hlavne Zweigeltrebe, Rulandské modré a Cabernet Sauvignon.



- » » *Vinohrady nad Viedňou*
- » *Mapa Viedne s vinárskymi oblasťami*

## PRAHA

### OBNOVA SVATOVÁCLAVSKEJ VINICE

Vysokou obvodnou stenou je ohraničený areál tejto národnej kultúrnej pamiatky. Zaberá podstatnú časť na skalnom ostrohu nad Starými zámockými schodmi medzi Klárovom a Jelením priekopou, je obojsmerne priechodná dvoma východmi / vstupmi, a to bránou v dolnej časti starých zámockých schodov od Klárova a vchodom hneď oproti bráne Pražského hradu od Čiernej veže.

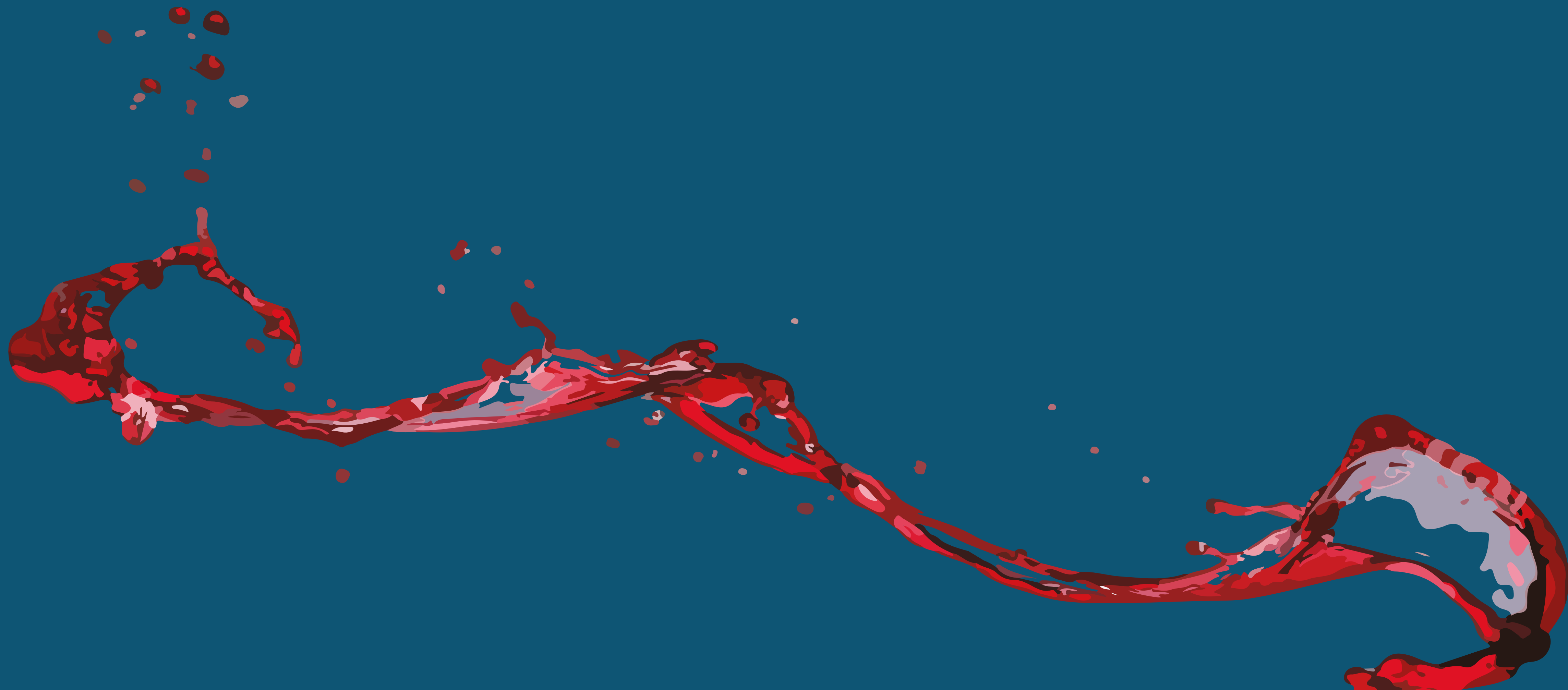
Obnovená Svatováclavská vinica sa rozkladá v ústrednej časti areálu na južnom svahu medzi opornou stenou Starých zámockých schodov a hornou vyhliadkovou hrebeňovou cestou. Knieža Václav, patrón českej krajiny podľa legendy obrábal "vinicu pána". Ide o najstaršie vinohrad v Čechách. Vynovená vinica sa sprístupnila návštevníkom Pražského hradu, keď uplynulo 1100 rokov od narodenia sv. Václava. História pozemku je teda celostne spojená s prijatím kresťanstva a so vznikom českej štátnosti. Nezmenená podoba veľmi dôležitého pozemku uprostred pozemku dodáva výnimočnosť samotnému areálu.

Kulinárske, vinárske či spoločensko- kultúrne akcie so zameraním na miestnu i turistickú klientelu sa organizujú v areáli Svätováclavskej vinice a Richterovej vile. Až do roku 2008 nebol veľkosťou jedinečný multifunkčný areál prístupný pre návštevníkov v centre starej Prahy. V objekte Svätováclavskej vinice sa v spolupráci s Vinárskym fondom ČR história prezentuje súčasnosť a aj história českého a moravského vinárstva.



- » » Svatováclavská vinica po otvorení v roku 2008
- » Svatováclavská a vinica po 4 rokoch







## VINOHRAD A ARCHITEKTÚRA

Tak ako vinohrady svojím jedinečným spôsobom formujú krajinu, podieľajú sa aj na formovaní sebevstanej architektúry. A tak ako sa každá vinohradnícka oblasť odlišuje od ostatných svojím autentickým spôsobom pestovania a spracovávania viniča, často odzrkadľuje svoje tradície a folklór vo svojej architektúre vinohradníckych objektov. V súčasnosti môžeme pozorovať dva smery vo vinohradníckej architektúre.

Prvý sa snaží o zachovanie už jestvujúcich historických stavieb a využiť ich historicko - kultúrne hodnoty na propagáciu vinárstva.

Druhý smer zastupuje novú, modernú architektúru, vznikajúcu pri vinohradoch. Často však vidno aj koexistenciu týchto smerov, najčastejšie pri rekonštrukciách historických vinárstiev a ich prípadné doplnenie modernými stavbami.



- » Zámocké vinárstvo v Pezinku
- » Vinársky komplex ELESKO

- « Vinne pivnice vo vinárskej oblasti Tokaj
- « Vinna pivnica pri Trebišove
- » Vinne pivnice pri Hrušove
- » Vinna pivnica v Sv. Jure na dobovej malbe

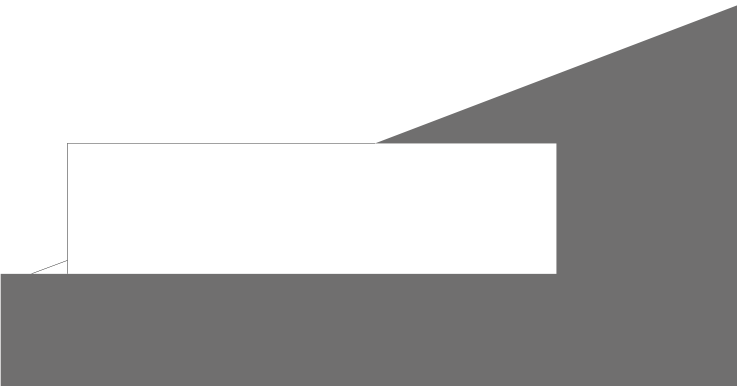


A) Vínna pivnica čiastočne zapustená do terénu a prisýpaná zeminou.



E) Vínna pivnica chránená nadzemnou časťou stavby.

B) Vínna pivnica zapustená do svahu.



F) Stavba na teréne.

C) Vínna pivnica čiastočne prisýpaná zeminou.



G) Vínna pivnica na teréne úplne prisýpaná zeminou

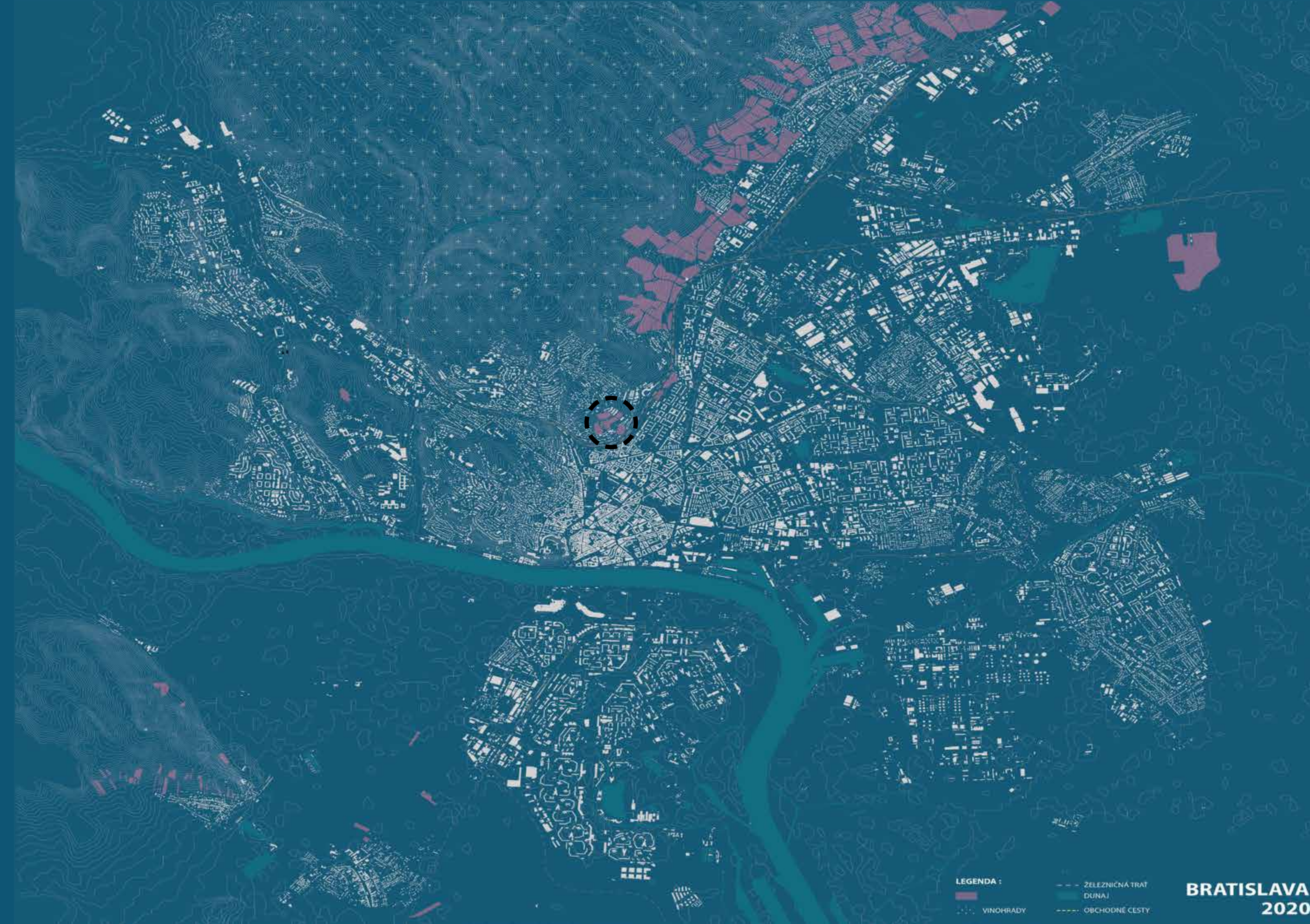
D) Vínna pivnica vyhlbená do rovinatého terénu.



H) Vínna pivnica vyhlbená do rovinatého terénu s násypom



## LOKALITA MESTSKÉHO VINÁRSTVA





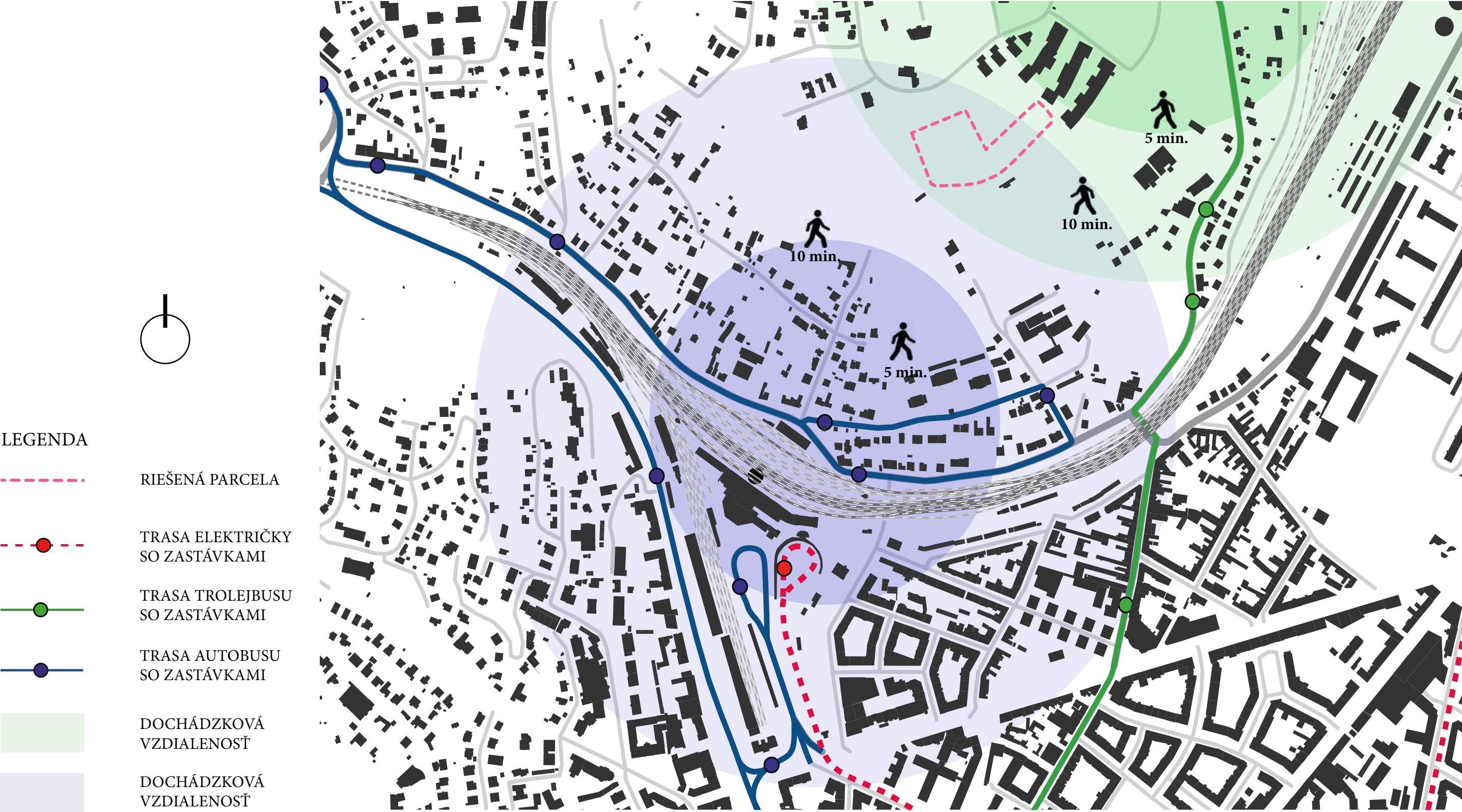
ANALÝZA ZELENE

Riešená parcela sa nachádza na južnom svahu Koliby. Obklopujú ju vinice a tavebné pozemky. V blízkosti sa nachádza záhradkárská oblasť, les na Kalvárskom vrchu - Kalvária a les popri Ceste na Kamzík.



DOPRAVNÁ ANALÝZA

Riešená parcela sa nachádza v pešej dostupnosti od Hlavnej železničnej stanice, pri ktorej je hlavný prestupný uzol na MHD autobusových aj električkových liniek.



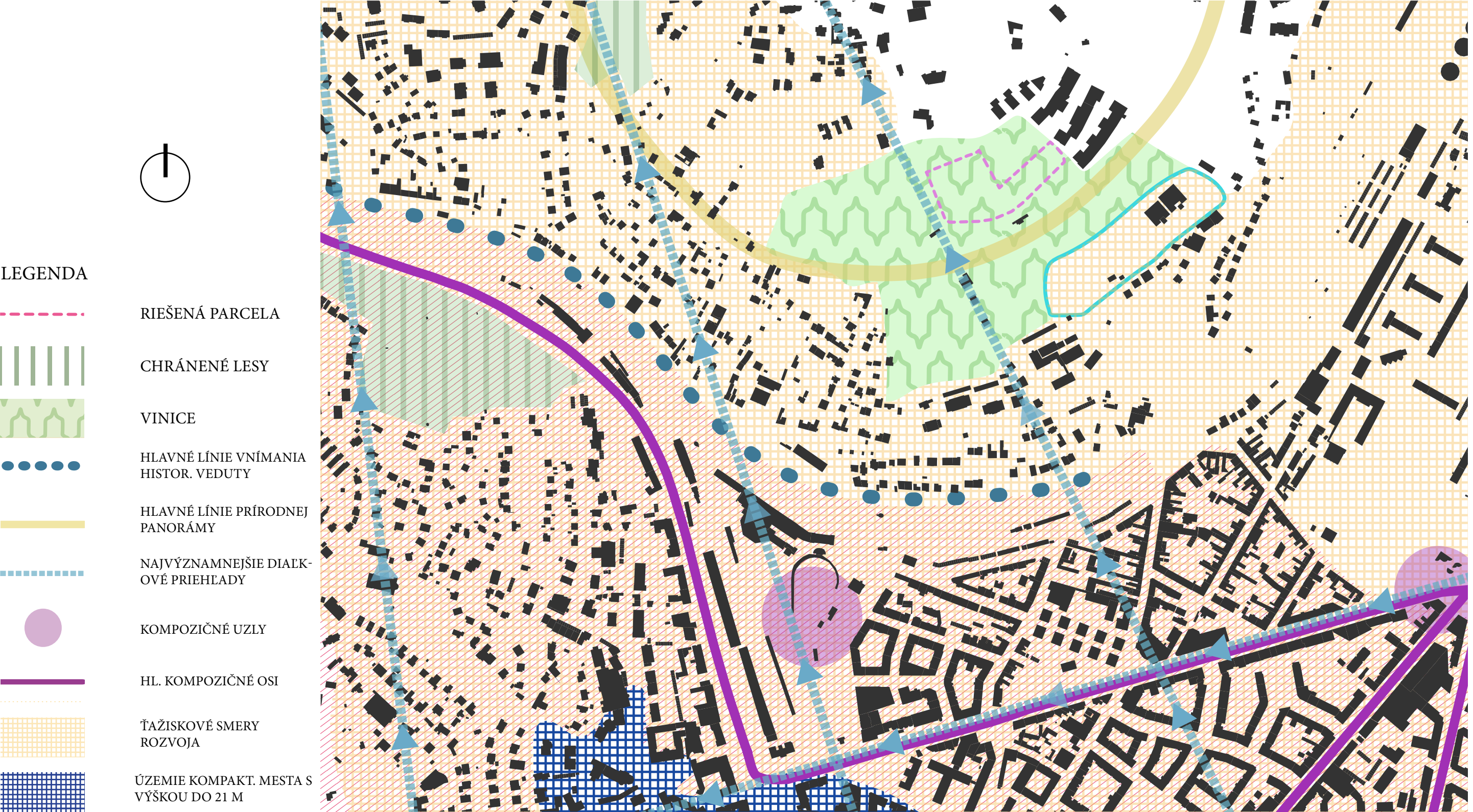


ANALÝZA FUNKČNÉHO VYUŽITIA

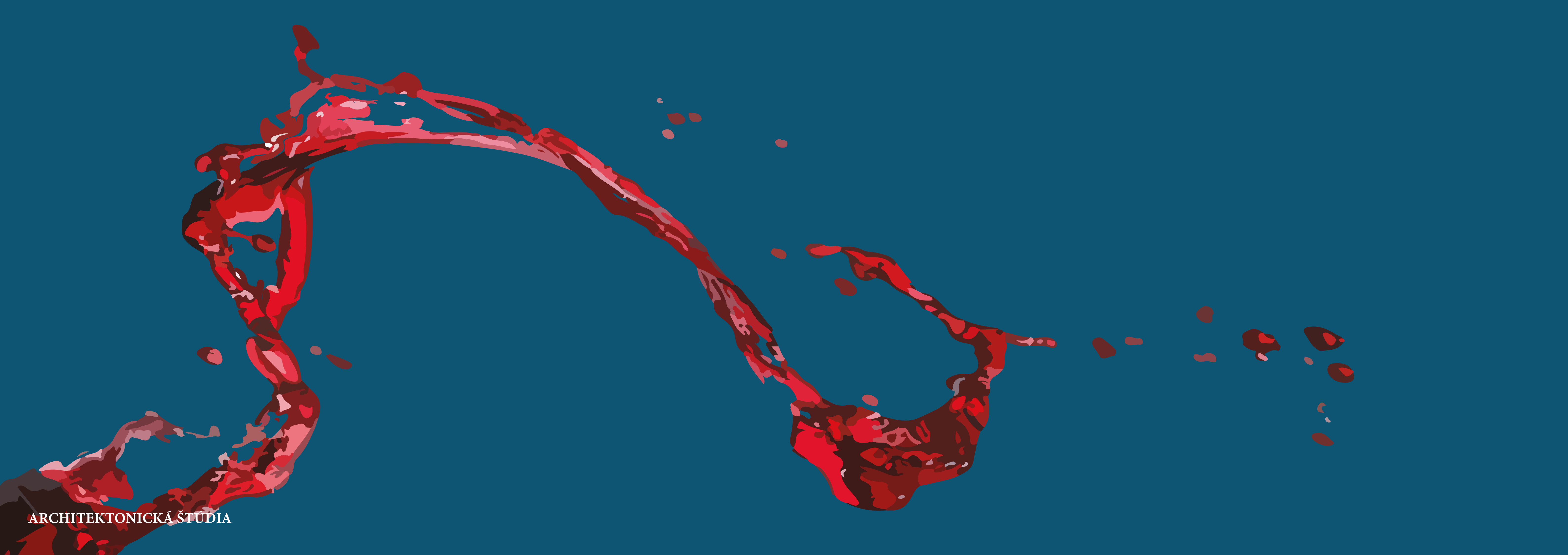
Riešená parcela leží v chránenom biocentre aj s okolitými vinicami.



KOMPOZIČNÁ ANALÝZA







ARCHITEKTONICKÁ ŠTÚDIA





## VINÁRSTVO MESTA BRATISLAVA

### VÝCHODISKÁ / KONCEPT

Vinohradníctvo odpradáva patrilo k Bratislave. V archívnych správach sa spomína už od polovice 13. storočia. Vinice sa tiahli od Bratislavského hradu až do Rače a Vajnory. Najmä v minulom storočí začala vinice vo veľkom nahrádzať výstavba bytových a rodinných domov. Tento trend stále pretrváva a developeri lákajú na bývanie s výhľadom na mesto a blízkosť prírody, z ktorej však sami uberajú. Vinohrady tak už storočia ustupujú rozvíjajúce sa mestu a toto historické dedičstvo upadá do zabudnutia. Vinohrady však nie sú len spomienkou na slávu minulosť, ale aj nenahraditeľné tvoriť biodiverzitu a prispievať k lepšiemu klímy mesta.

Diplomová práca analyzuje ústup viníc rozrastajúcej sa Bratislave, odmienuje pre pestovanie vínnej révy a jeho spracovanie v Bratislave a okolí. Uplatnenie výstupov z analytickej časti sa ukazuje v architektonickom návrhu mestského vinárstva mesta Bratislavy ako kultúrno-edukačné centrum.

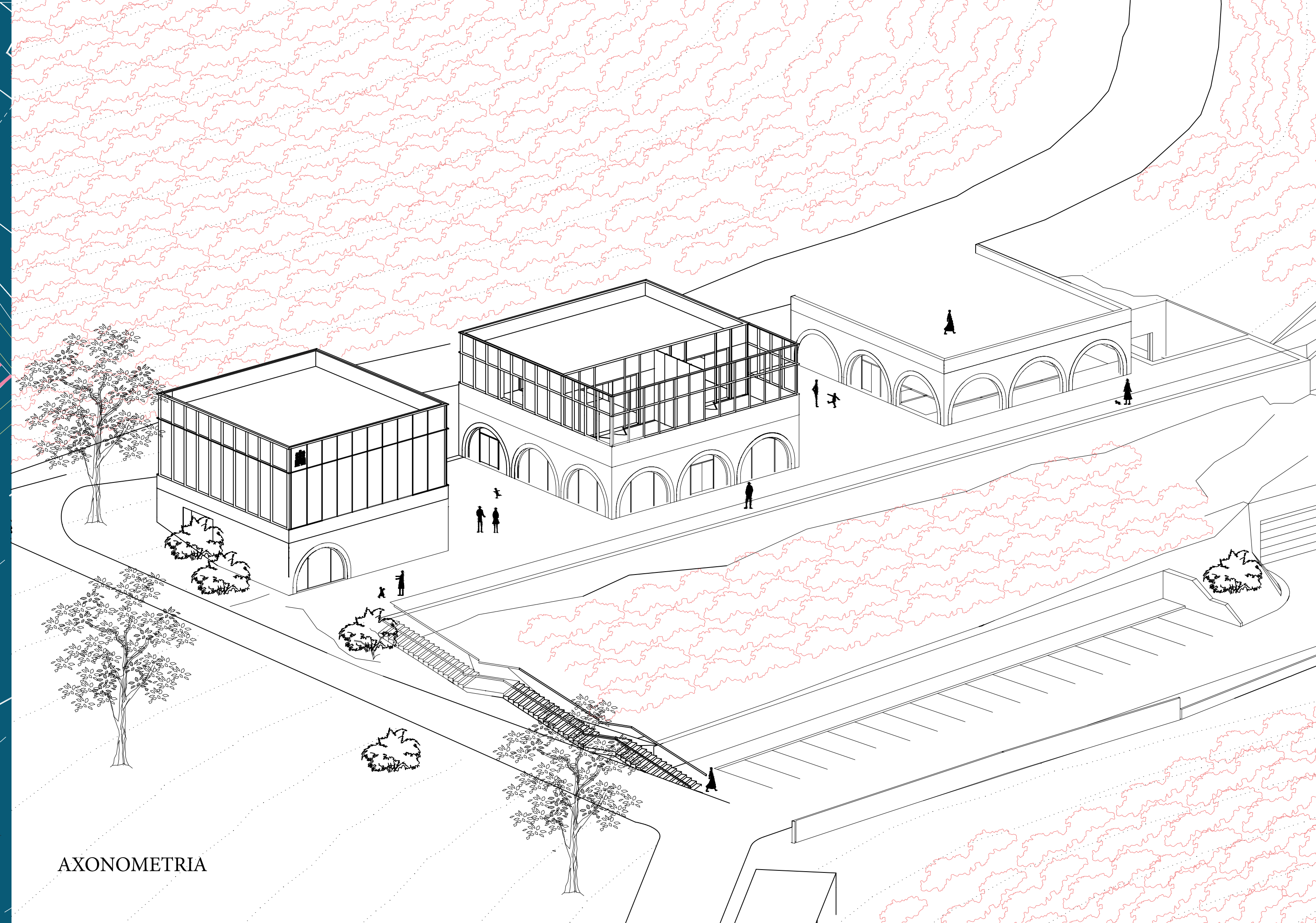
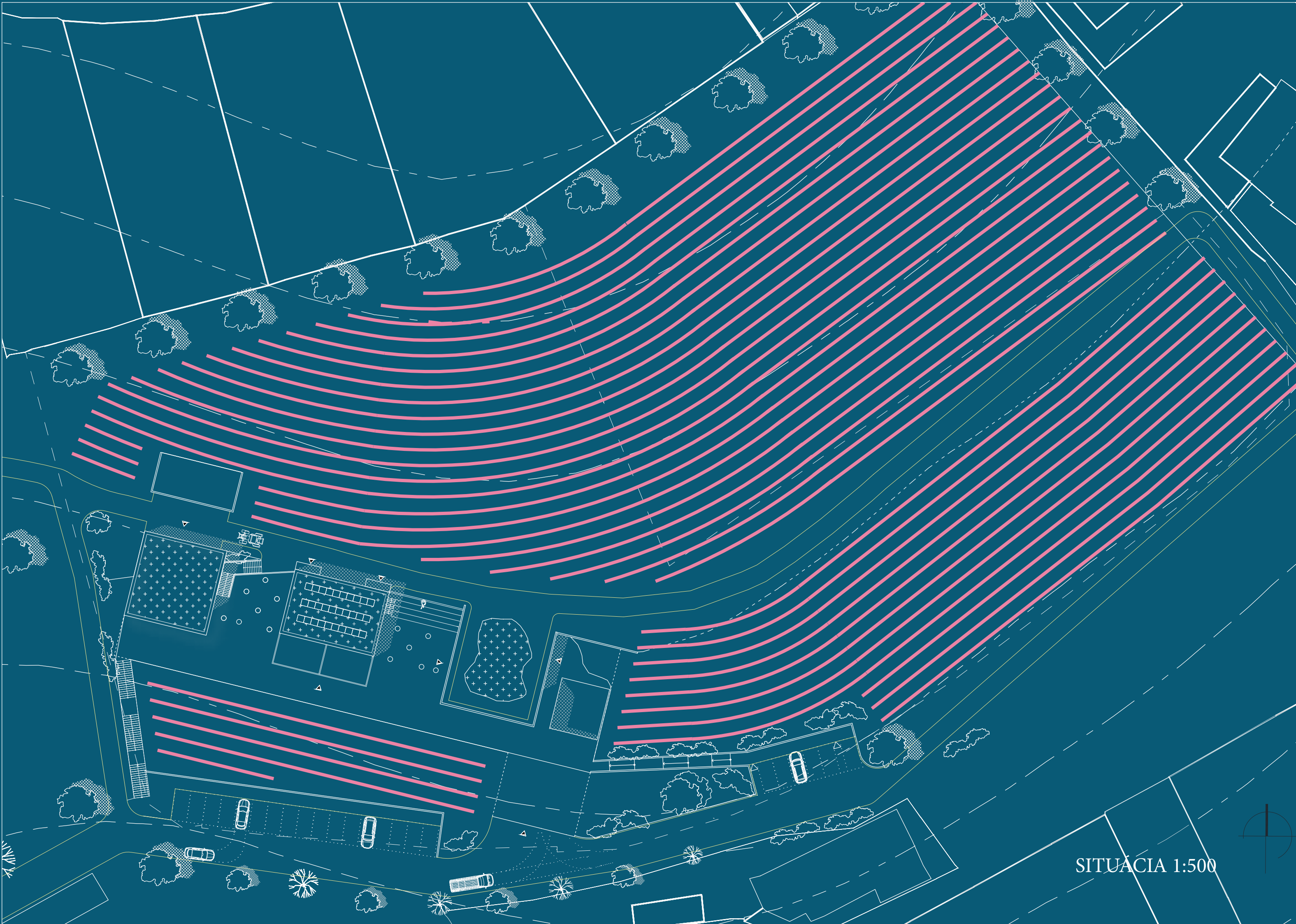
### URBANISTICKÉ RIEŠENIE

Riešená parcela je situovaná na Kolibe-Stráže, časti mestskej časti Bratislava Nové Mesto. Táto lokalita má bohatú historickú tradíciu pre pestovanie viniča. Niekoľko desaťročí sa však vinohrady, nie len na Kolibe, stávajú lukratívnymi stavebnými pozemkami nenásytných developerov. Predovšetkým ich lákajú zanedbané vinice s atraktívnou polohou a výhľadom na Bratislavu. Riešená vinica je vo vlastníctve mesta Bratislava a susedí s niekoľkými ďalšími zanedbanými vinicami. Do budúcnosti uvažujem s tým, že dôjde k vykúpeniu okolitých zanedbaných viníc zo strany mesta. Vinárstvo je situované priamo vo vinohrade, keďže je vždy potrebné čo najviac skrátiť transport obráteneho hrozna do vinárstva.

### ARCHITEKTONICKÉ RIEŠENIE

Objekt vinárstva je zapustený do svahovitého pozemku tak aby svojou hmotou, hlavne výrobnou časťou, čo v najmenšej miere vizuálne narušala okolitú krajinu. Vďaka zapusteniu tak nie len vizuálne spĺňa s okolitou vinicou ale aj vytvára platformu pre vstup návštevníkov a zamestnancov atraktívnu pre konanie kultúrnych podujatí počas vinobrania a atraktívne výhľady na Bratislavu rozliehajúcou sa pod ňou. Tri vystupujúce hmoty tvoria tri funkčné celky. Prvá hmota plní funkciu príjmu a spracovania hrozna. Druhá hmota plní funkciu predajne vína vyrobeného vo vinárstve a ako vstup do centra a výstavných priestorov. Na 2.NP sú situované 2 ubytovacie jednotky pre krátkodobé ubytovanie v rámci vínnej turistiky alebo agroturistiky. Tretia hmota plní funkciu vchodu a vstupu do administratívnej časti, ktorá sa nachádza v suteréne a je presvetlená átriom. Všetky tri hmoty tvoria aj komunikačné prepojenie s podzemnými priestormi centra a výstavných priestorov. Návštevníci tak majú možnosť vizuálneho kontaktu s výrobnou časťou čím sa násobí edukačný charakter centra a je vhodný pre rôzne workshopy či prednášky týkajúce sa vinárstva.

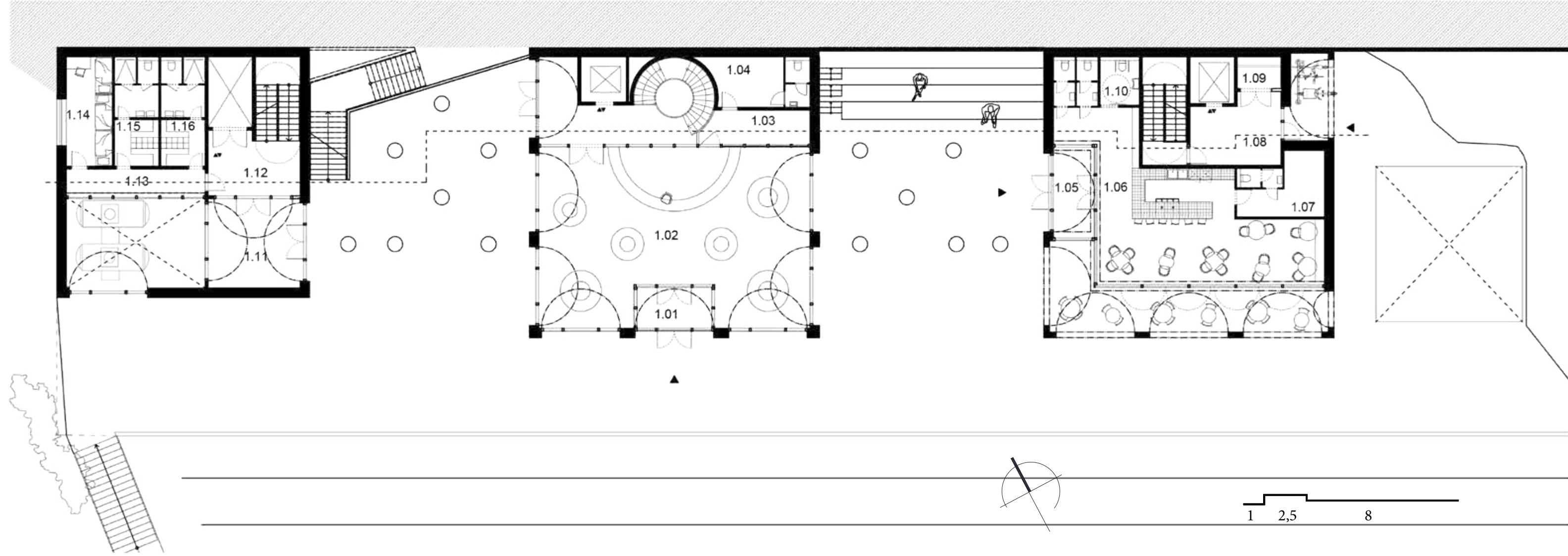






1.NP

1.01	ZÁDVERIE	8,71 m2
1.02	VSTUP DO CENTRA S PREDAJŇOU VÍNA	130,28 m2
1.03	SKLAD PREDAJNI	10,35 m2
1.04	ZÁZEMIE RECEPCIE	10,60 m2
1.05	ZÁDVERIE VIECHY	10,55 m2
1.06	VIECHA	74,80 m2
1.07	ZÁZEMIE VIECHY	11,51 m2
1.08	VSTUP ZAMESTNANCI	17,23 m2
1.09	ÚSCHOVŇA BICYKLOV	4,00 m2
1.10	WC ZÁKAZNÍCI	12,06 m2
1.11	VYHLIADKA DO SPRACOVANIA HROZNA	23,52 m2
1.12	KOMUNIKAČNÉ JADRO SPRACOVANIA H.	15,78 m2
1.13	CHODBA	10,75 m2
1.14	NÚDZOVÉ PRESPATIE POČAS ZBERU HROZNA	14,48 m2
1.15	ŠATŇA 1	5,94 m2
1.16	ŠATŇA 2	5,94 m2



2.NP

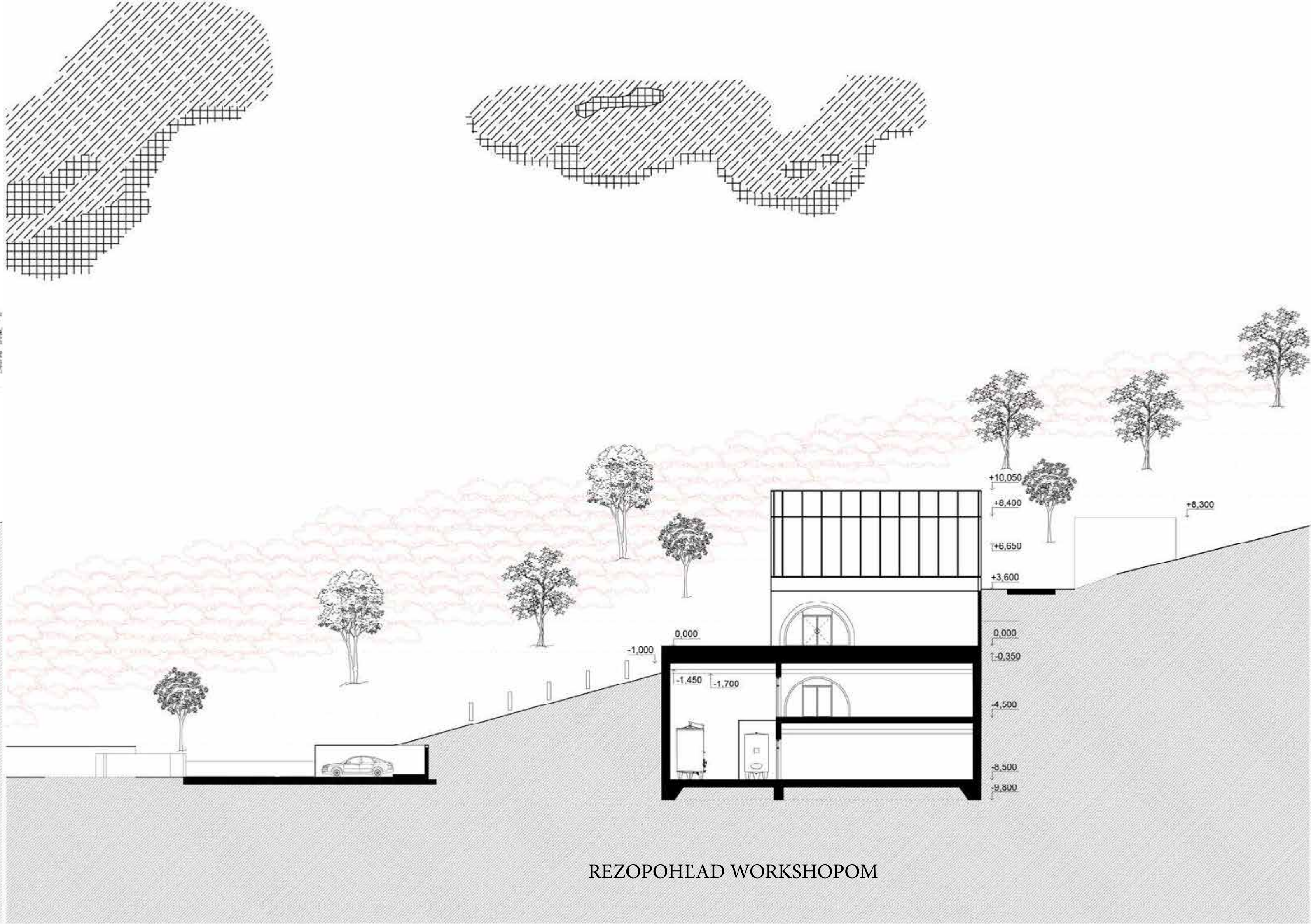
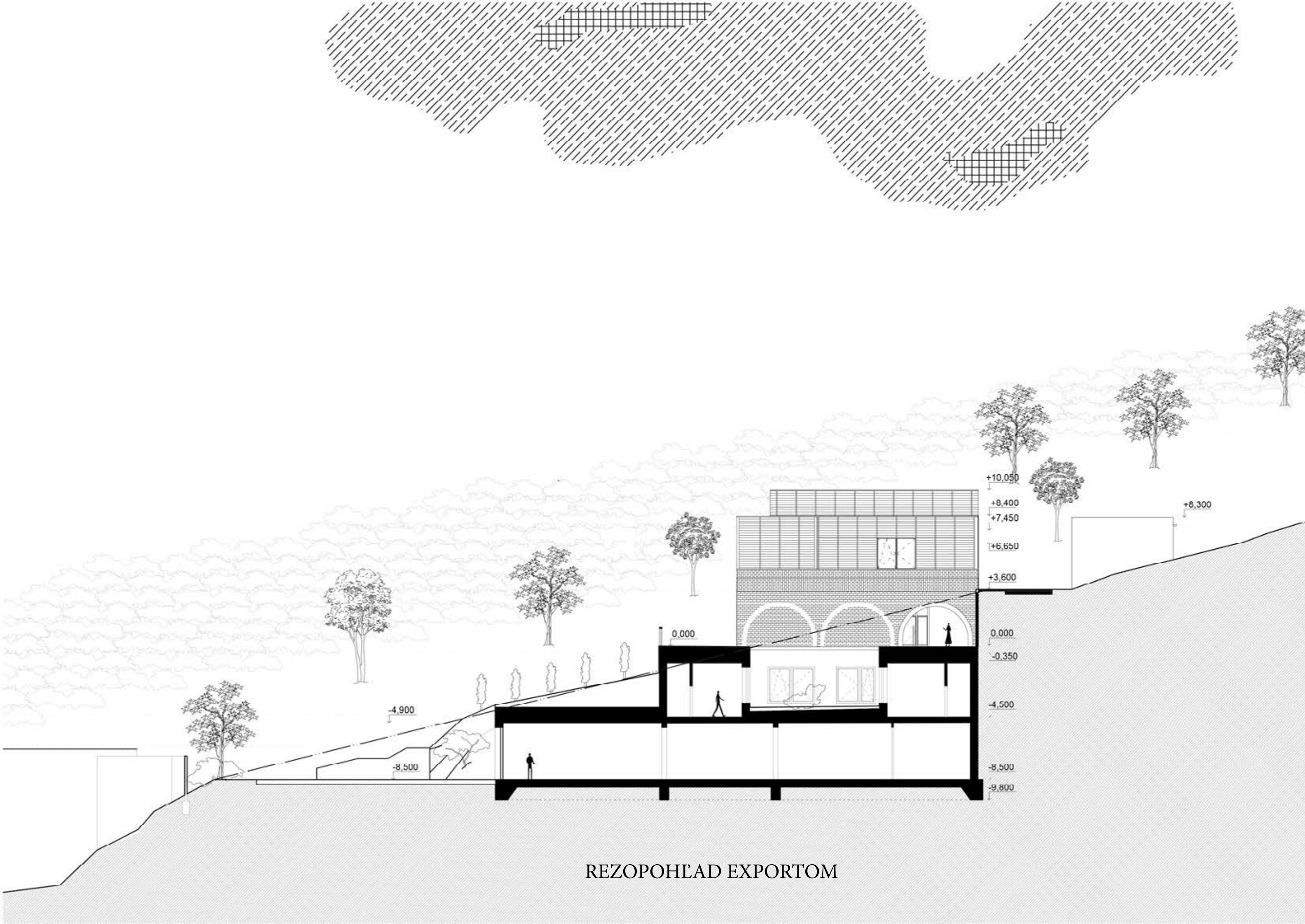
2.01	APARTMÁN 1	67,5 m2
2.02	APARTMÁN 1	67,5 m2
2.03	ZÁDVERIE	11,46 m2
2.04	PRÍJEM HROZNA	112,85 m2
2.05	GARÁŽ	61,20 m2
2.06	VIECHA	74,80 m2
2.07	SKLAD NÁRADIA 1	9,40 m2
1.08	SKLAD NÁRADIA 2	6,68 m2







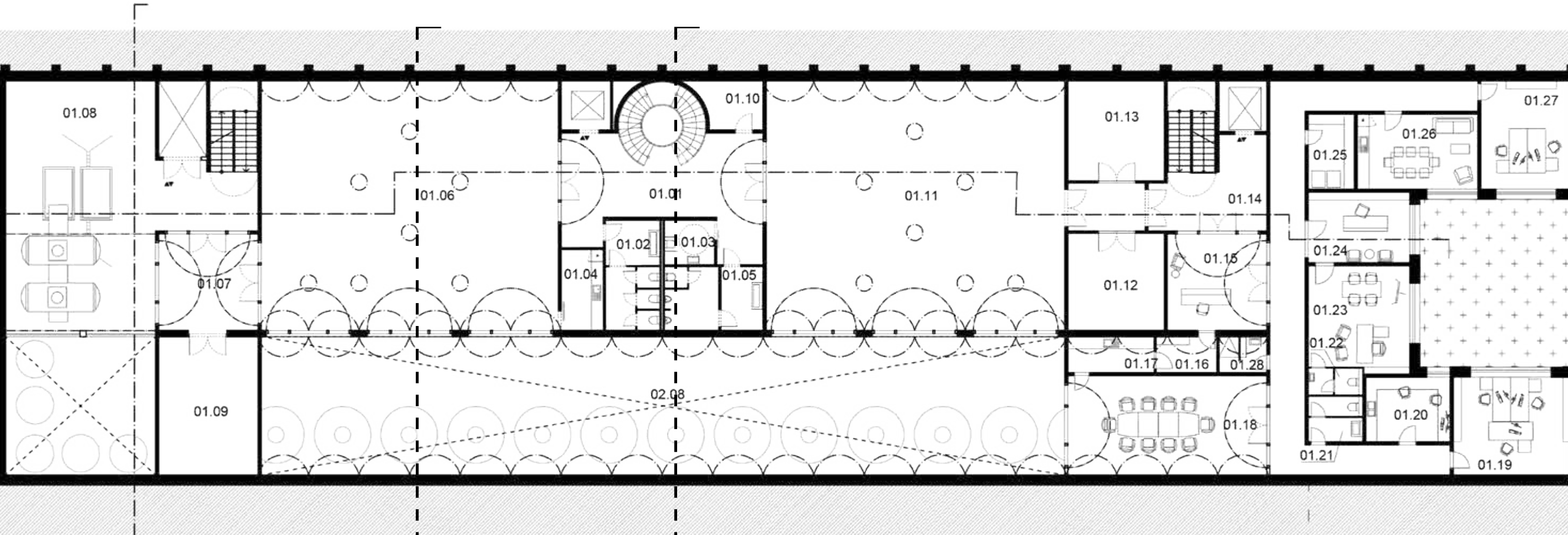






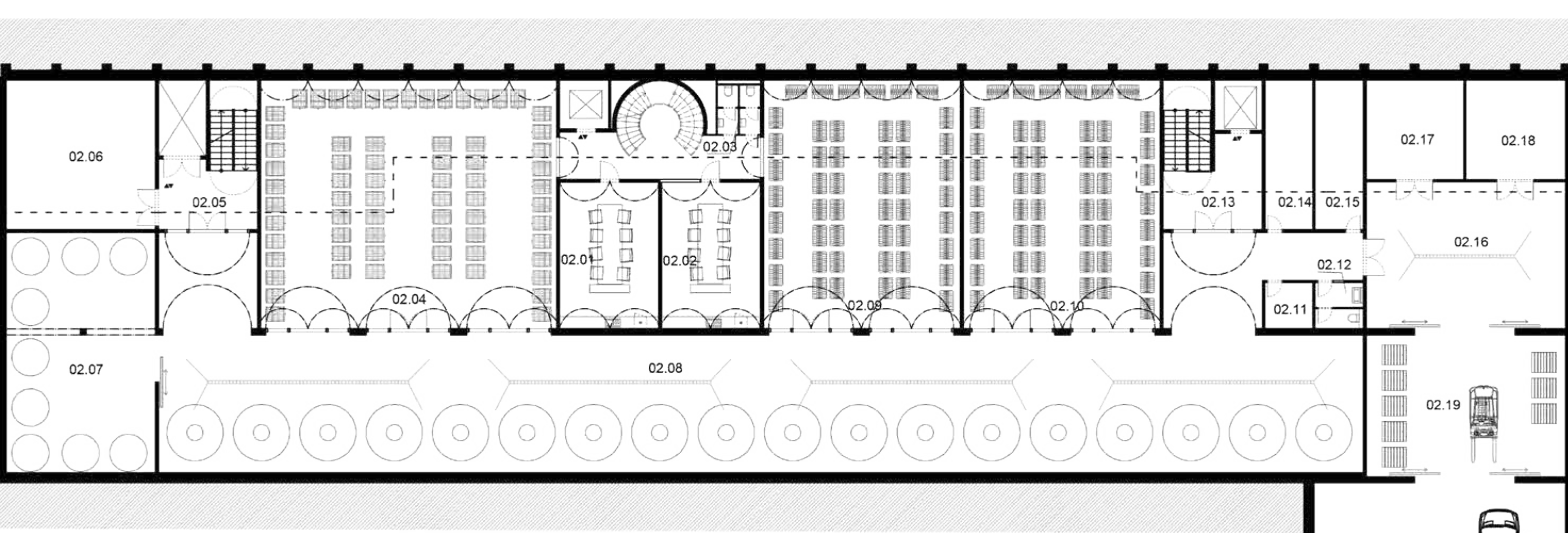
1.PP

0.01	FOYER	44,72 m2	0.12	SKLAD VÝSTAVY 1	23,02 m2	0.23	KANCELÁRIA RIADITEĽA	25,16 m2
0.02	WC ŽENY	14,74 m2	0.13	SKLAD VÝSTAVY 2	23,82 m2	0.24	SEKRETÁRKA	17,55 m2
0.03	WC IMOBIL	5,48 m2	0.14	KOMUNIKAČNÉ JADRO	21,05 m2	0.25	ARCHÍV / SERVEROVŇA	8,42 m2
0.04	KUCHYNKA	8,39 m2	0.15	RECEPCIA ADMINISTRATIVITY VINÁRSTVA	23,50 m2	0.26	KUCHYNKA	22,12 m2
0.05	WC MUŽI	15,47 m2	0.16	ZÁZEMIE RECEPCIE	5,33 m2	0.27	KANCELÁRIA 2	23,95 m2
0.06	WORKSHOPOVÁ MIESTNOSŤ	181,17 m2	0.17	ČAJOVÁ KUCHYNKA	7,59 m2	0.28	SPRCHA ZAMESTNANCI	4,20 m2
0.07	VÝHLIADKA	23,52 m2	0.18	ZASADACIA MIESTNOSŤ	48,51 m2			
0.08	MIESTNOSŤ PRE SPRACOVANIE HROZNA	107,94 m2	0.19	KANCELÁRIA 1	28,29 m2			
0.09	SKLAD WORKSHOPU	33,74 m2	0.20	LABORATÓRIUM	13,35 m2			
0.10	UPRAT. MIESTNOSŤ	7,60 m2	0.21	WC ZAMESTNANCI	6,08 m2			
0.11	VÝSTAVNÁ MIESTNOSŤ	182,47 m2	0.22	WC RIADITEĽ	3,63 m2			



2.PP

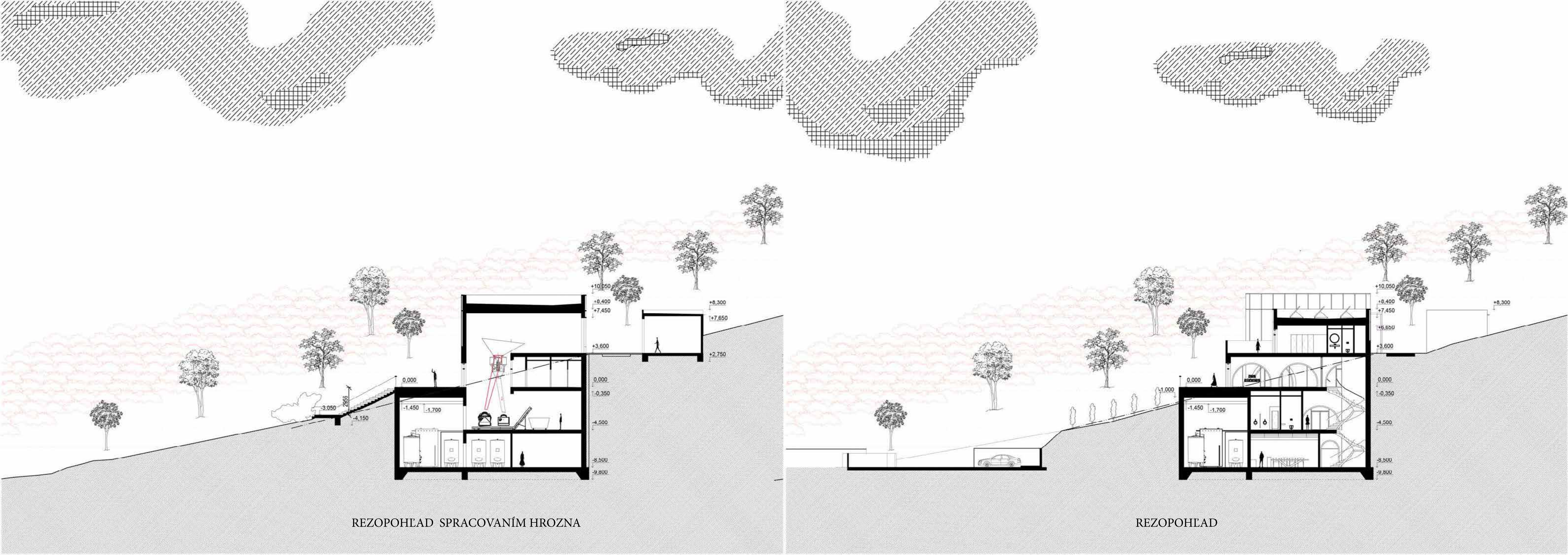
02.01	DEGUSTAČNÁ MIESTNOSŤ 1	35,83 m2	02.12	WC ZAMESTNANCI	5,52 m2
02.02	DEGUSTAČNÁ MIESTNOSŤ 2	35,83 m2	02.13	KOMUNI. JADRO ADMINISTRATIVITY	18,71 m2
02.03	WC NÁVŠTEVNÍCI	5,27 m2	02.14	TECHNICKÁ MIESTNOSŤ	17,63 m2
02.04	VÍNNA PIVNICA	181,55 m2	02.15	VODNÉ HOSPODÁRSTVO	17,63 m2
02.05	KOMUNI. JADRO SPRACOVANIA HROZNA	15,81 m2	02.16	FLÁŠKOVŇA	72,27 m2
02.06	SKLAD	55,13 m2	02.17	SKLAD OBALOV	24,05 m2
02.07	NÁKVASNÁ MIESTNOSŤ	88,54 m2	02.18	SKLAD FLIAŠ	24,05 m2
02.08	FERMENTAČNÁ MIESTNOSŤ	435,05 m2	02.19	SKLAD HOTOVÝCH VÝROBKOV	69,80 m2
02.09	VÍNNY ARCHÍV	120,72 m2	02.20	EXPORT	125,00 m2
02.10	ZRENIE VO FLÁŠIACH	12,72 m2			
02.11	MIESTNOSŤ ÚDRŽBY	5,52 m2			







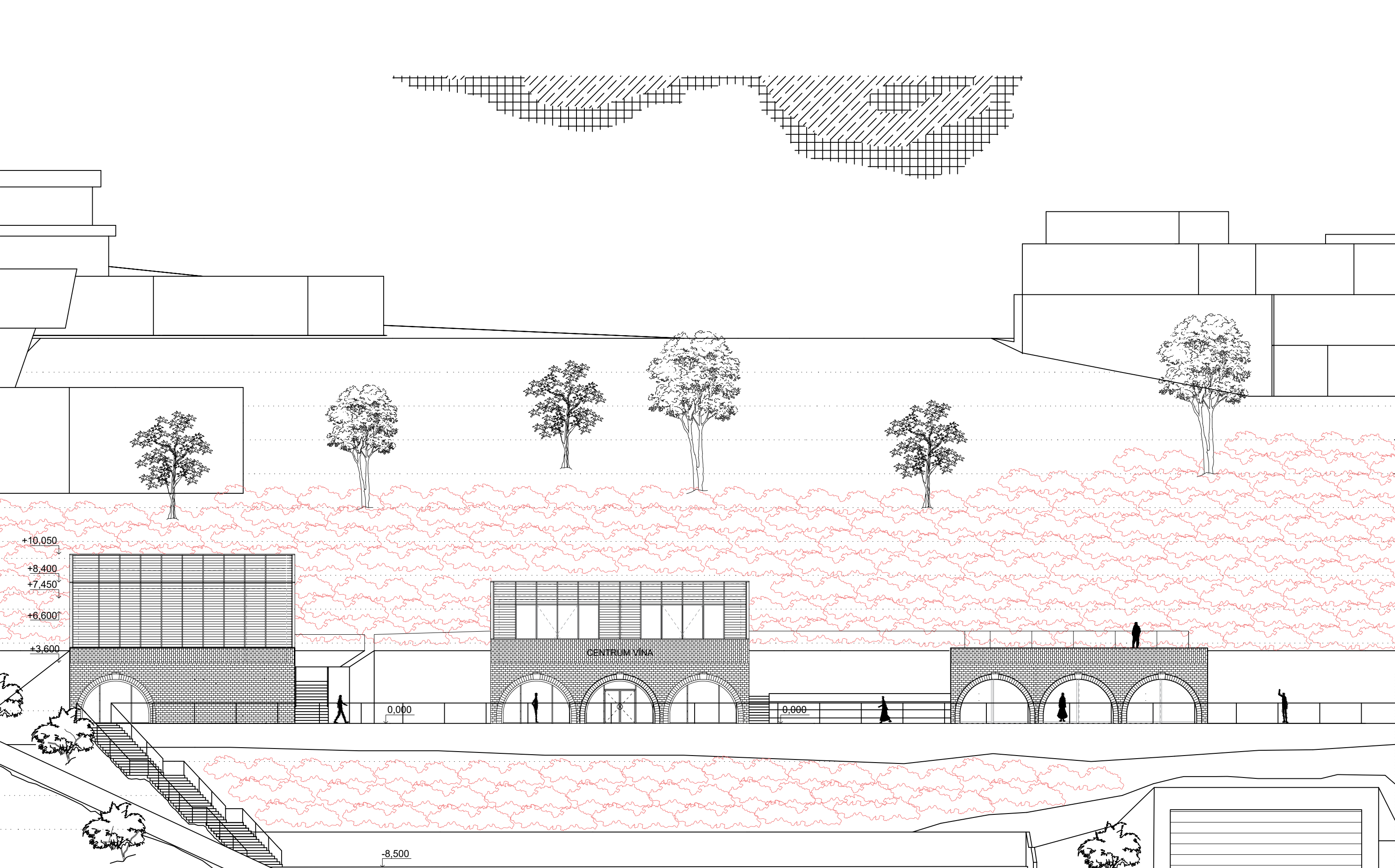




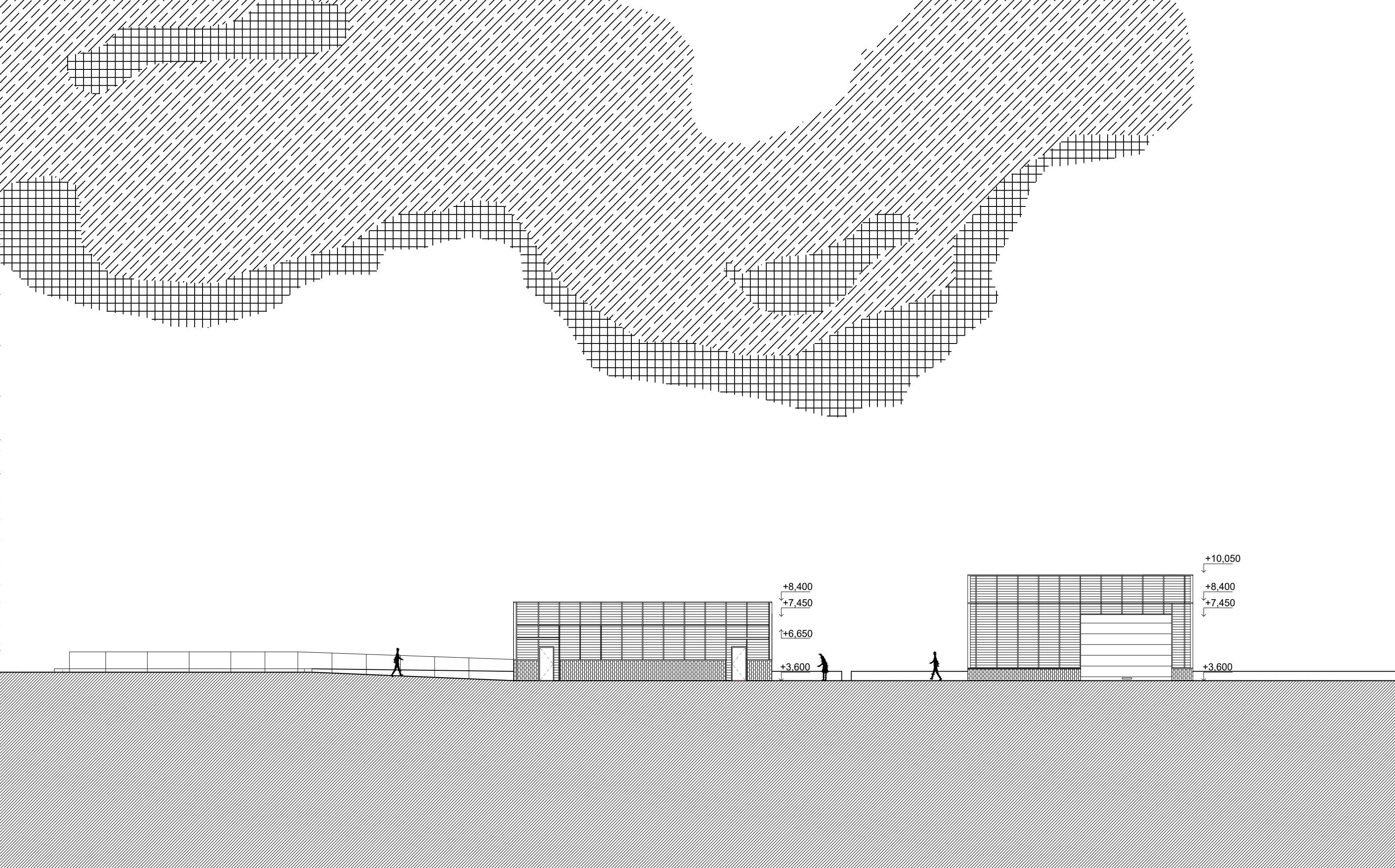
REZOPHĽAD SPRACOVANÍM HROZNA

REZOPHĽAD



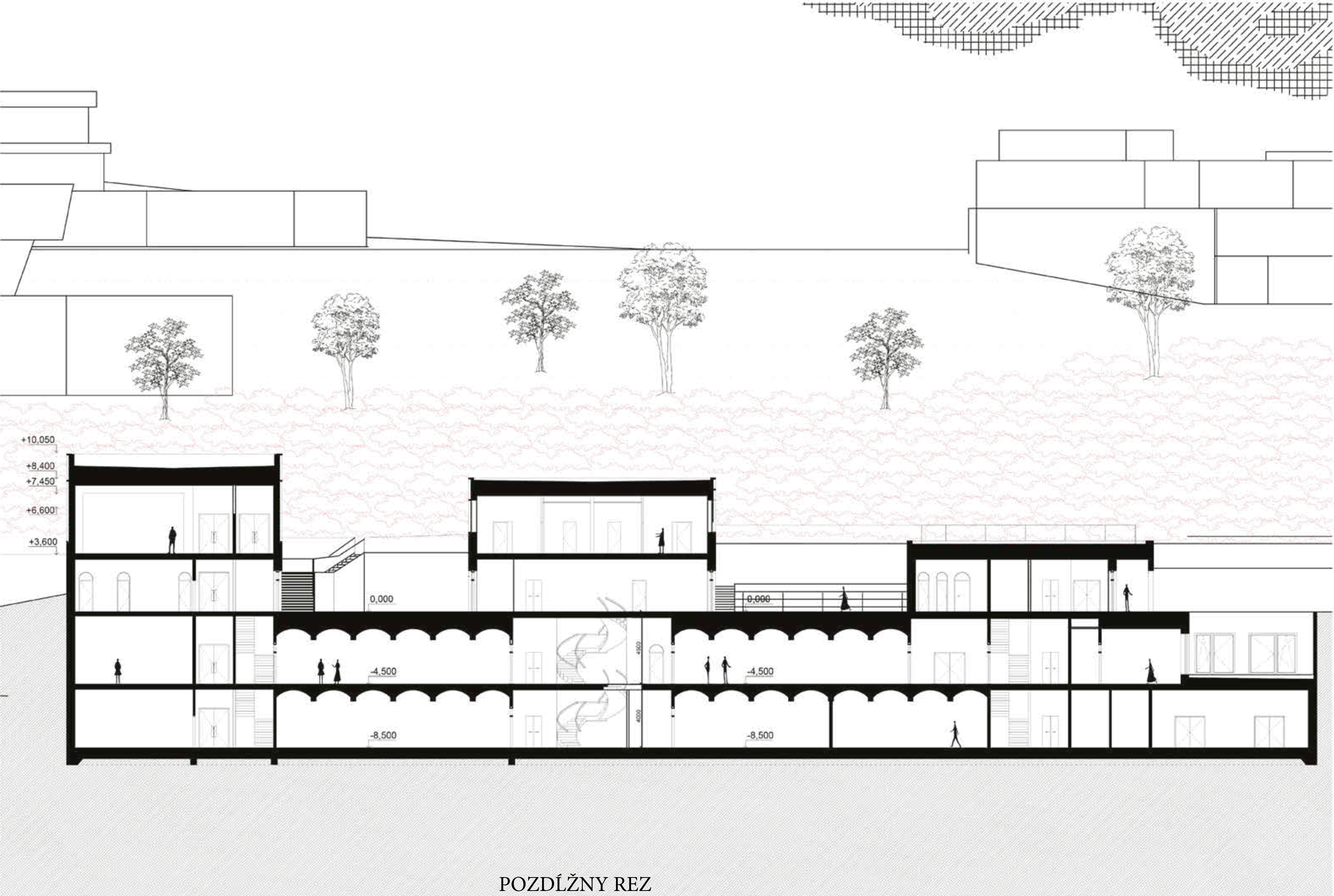


JUŽNÝ POHLAD

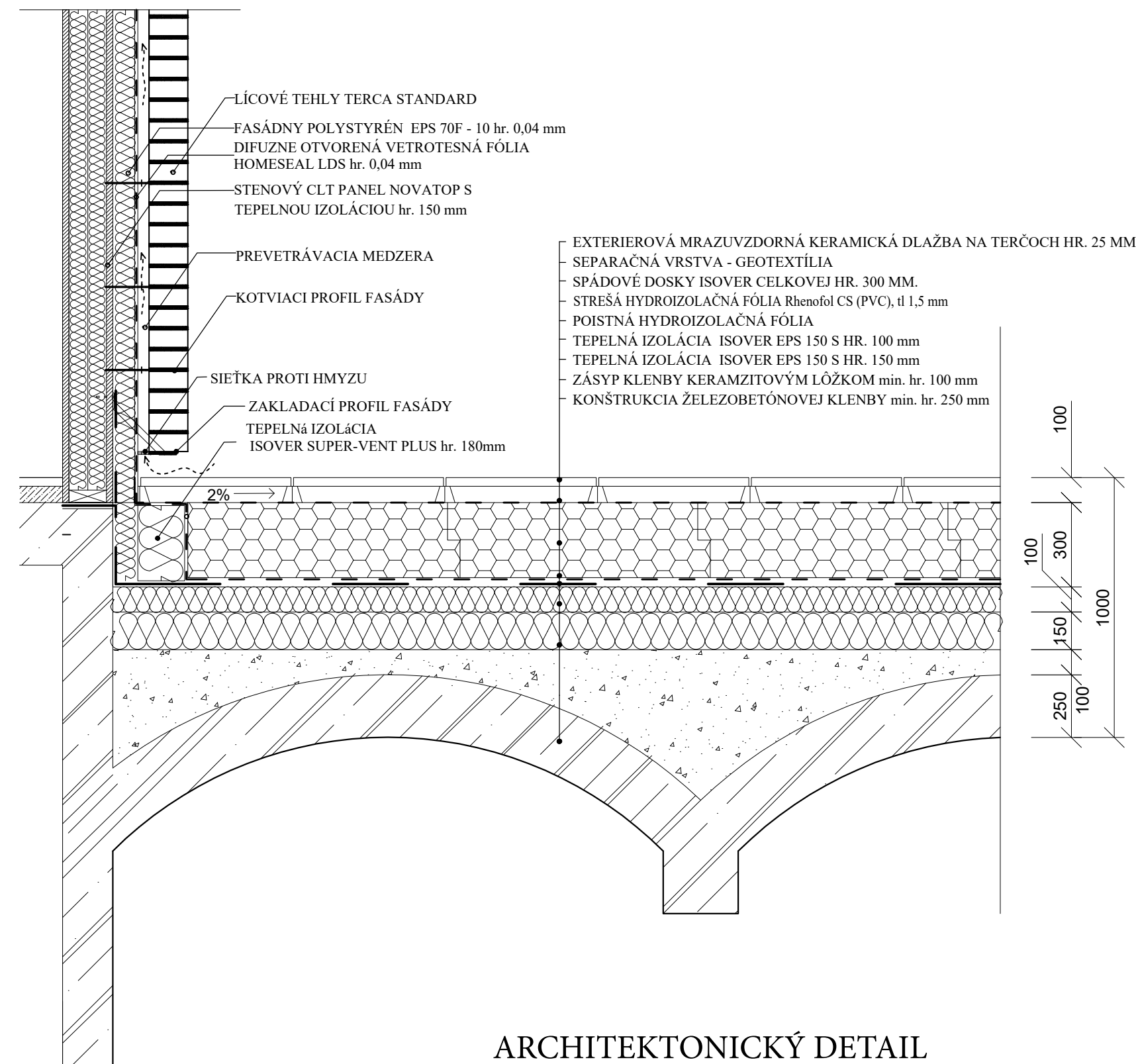


SEVERNÝ POHLAD





POZDĚLNÝ REZ



ARCHITEKTONICKÝ DETAIL

TECHNICKÉ RIEŠENIE

Stavebná konštrukcia objektu je kombináciou CLT panelov a železobetónových konštrukcií. Budova je založená na železobetónovej základovej doske so železobetónovými vertikálnymi a horizontálnymi konštrukciami v podzemných podlažiach. Zapustená časť budovy je z časti tvorená opernou železobetónovou stenou, so železobetónovými rebrami v osovej vzdialenosti 2,5 metra s ich zdvojením v miestach dilatácie.

Horizontálne konštrukcie tvoria železobetónové stropné dosky a železobetónové klenby so zásypom z keramzitu. Nad 1.PP tvoria pochôdznú strešnú terasu ktorá slúži ako nástupný priestor do objektu. V administratívnom trakte je presvetlenie riešené átriom na úrovni 1.PP. Obvodové steny a stropy nad úrovňou terénu sú tvorené z CLT panelov NOVATOP. Obvodové steny majú prevetrávané fasády s dreveným a tehlovým obkladom

MATERIALOVÉ PREVEDENIE STAVBY

Použité stavebné materiály sú v interiery priznávané. Dominantou sú železobetónové klenby doplnené lícovými tehľami a drevenými povrchovými úpravami CLT panelov. 2. nadzemné podlažia majú prevetrávanú fasádu s dreveným obkladom v zelenej farbe PMS 349.

Technické riešenie

Objekt sa zapustením do terénu okrem esteticko - architektonických aspektov sa snaží o zníženie energetickej náročnosti budovy a vytvorenia vhodných podmienky pre produkciu a zrenie vína. Tepelný komfort užívateľov zabezpečujú vegetačné strechy. Prebytočná dažďová voda sa zbiera do retenčnej nádrže a môže sa používať na splachovanie záchodov. Strechy taktiež poskytujú miesto pre umiestnenie fotovoltanických



## ZDROJE:

<https://artuk.org/discover/artworks/a-bacchanalian-relief-before-a-term-113989>  
UNSPECIFIED - CIRCA 1900: Greek civilization, 6th century b.C. Black-figure pottery. Ionic hydria from Cerveteri, ancient Caere, Rome Province. Detail. (Photo By DEA PICTURE LIBRARY/De Agostini via Getty Images) » <https://www.gettyimages.com/detail/news-photo/greek-civilization-6th-century-b-c-black-figure-pottery-news-photo/12226760?adppopup=true>  
<https://c450w.alamy.com/450w/077062ca-92d8-4aef-8400-4635af9c2a6/DEWGHX.jpg>  
[https://cdn.shopify.com/s/files/1/2632/1284/files/amphora\\_1024x1024.png?v=1547821201](https://cdn.shopify.com/s/files/1/2632/1284/files/amphora_1024x1024.png?v=1547821201)  
<https://www.hrad.cz/cs/prazsky-hrad-pro-navstevniky/zahrady/svatovavalska-vinice-a-richterova-vinice-10252>  
<https://dennikn.sk/blog/1062041/aky-osud-postihne-novomestske-vinohrady/>  
<https://www.vino.sk/encyklopedie/vino/vinohradnicke-oblasti/rakusko-vieden/>  
<https://www.slovenskyviestik.sk/vinarstvo-v-regionoch-turizmu/>  
[https://www.archdaily.com/912852/silver-oak-winery-piechota-architecture?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com/912852/silver-oak-winery-piechota-architecture?ad_source=search&ad_medium=search_result_all)  
<https://divisare.com/projects/335023-jorge-vidal-vinctor-rahola-arquitec-juzna-mont-ras-winery>  
<https://www.archinfo.sk/diela/obcianska-stavba/vinohrad-obelsik-valteice-jozna-horvia.html>  
<https://www.dolne-rakusko.info/vinne-rarity>  
<https://madari.sk/magazin/historiascasnost/vinice-od-presporuku-po-modru>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/vysledky-vyhľadavania?q=1.-vinohradn%C3%ADctvo>  
<https://bratislava.dnes24.sk/bratislava/3797-1-pociaty-vinohradnictva-v-bratislave>  
<https://bratislava.dnes24.sk/bratislava/ske-naj-viete-koiky-sidilsko-je-najrastice-v-meste-2614098>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/historia/4568-36-mesto-bratislava-malo-aj-vlastne-vinice-a-vino>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/historia/4521-35-vyrobnie-vinarske-spoky-a-druzstva>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/aktuality/stare-mesto/61502-poznate-historiu-obchodnej-ulice-bolitu-nielen-vinohradnicke-domy-ale-aj-prva-zalozna-v-presporuku>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/historia/2924-vilova-stvrt-stoji-na-mieste-vinohradov>  
<http://m.pravda.sk/trendove-temy/pornografia/#a=459762>  
<https://geoportal.gov.sk/sk/map?wmc=it&proj=3A%2F2F2Fgeoportal.gov.sk%2Fwmc%2F4ee52ab9-1dd0-429-ab58-5f92-ca0a80139.xml>  
[https://imbbie.com/news/in-search-for-a-central-european-wine-identity/?fbclid=IwAR0YrGCMGNG-pY-M\\_OZ6Upw62oDMRBb1noUeaPqsYtIXR9V0tyYh\\_XA84OZw](https://imbbie.com/news/in-search-for-a-central-european-wine-identity/?fbclid=IwAR0YrGCMGNG-pY-M_OZ6Upw62oDMRBb1noUeaPqsYtIXR9V0tyYh_XA84OZw)  
<https://www.bratislavskenviny.sk/historia/4819-38-bratislava-vinohrady-v-krajnotinorbe>  
<https://dennikn.sk/883588/bratislava-stratila-za-desat-rokov-154-hektarov-vinic-developeri-este-neskoncili/>  
<https://dennikn.sk/162553/tam-le-ky-s-najdrasie-vinohrady-na-slovensku/?ref=1>  
<https://www.aktuality.sk/clanok/522685/sujob-o-zelenu-cast-bratislavy-vinohrady-mozu-zmiznut-z-mapy/>  
<https://dennik.hnonline.sk/podniky-a-trhy/341105-vinohrady-ustupia-dalsim-bytom>  
<https://www.rvspolok.sk/historia/historia-pestovania-vinica-na-slovensku/>  
<https://www.bratislavskenviny.sk/5809-na-mieste-vinohradov-je-dnes-vilova-stvrt>  
<http://www.pammap.sk/>  
<http://www.yimba.sk/>  
<https://marosmacuha.blog.sme.sk/c/368922/vinohrad-na-bratislavskom-hradnom-vrchu.html>

[https://www.idnes.cz/praha/zpravy/prazsky-hrad-znovu-ozylu-vina-z-nich-jsou-k-ochutnani-primo-na-miste.A110808\\_1630905\\_praha-zpravy\\_sfo](https://www.idnes.cz/praha/zpravy/prazsky-hrad-znovu-ozylu-vina-z-nich-jsou-k-ochutnani-primo-na-miste.A110808_1630905_praha-zpravy_sfo)  
<https://www.hrad.cz/cs/prazsky-hrad-pro-navstevniky/zahrady/svatovavclavska-vinice-a-richterova-vinice-10252>  
<https://racianskyspolok.wordpress.com/2013/05/21/vinice-v-raci-pozrite-sa-kde-su-spigle-fixe-ci-cibule-a-ake-su-v-nich-odrody-foto/>  
<https://ekonomika.pravda.sk/ludia/clanok/459762-dialnica-zabrala-vinohrady/>  
<https://www.chovatelahospodar.sk/tema/strihanie-vinica-jednoducho-a-prehladne>  
<https://theculturetrip.com/europe/austria/articles/a-wine-lovers-guide-to-viennas-heuriger/>  
<https://www.mountainberry.sk/pestovanie-ovocia/pestovanie/54>  
<https://www.wineinmoderation.eu/en/content/History-Tradition-of-Wine-4/>  
[https://www.noveslovo.sk/c/Vinna\\_turistika\\_na\\_Slovensku\\_a\\_u\\_susedov](https://www.noveslovo.sk/c/Vinna_turistika_na_Slovensku_a_u_susedov)  
<https://mvc.sk/mvc/historia-mvc-v-kocke>  
<https://www.pravda.sk/praha/zpravy/sfo>  
<https://www.hrad.cz/cs/prazsky-hrad-pro-navstevniky/zahrady/svatovavclavska-vinice-a-richterova-vinice-10252>  
<https://racianskyspolok.wordpress.com/2013/05/21/vinice-v-raci-pozrite-sa-kde-su-spigle-fixe-ci-cibule-a-ake-su-v-nich-odrody-foto/>  
<https://ekonomika.pravda.sk/ludia/clanok/459762-dialnica-zabrala-vinohrady/>  
<https://www.chovatelahospodar.sk/tema/strihanie-vinica-jednoducho-a-prehladne>  
<https://theculturetrip.com/europe/austria/articles/a-wine-lovers-guide-to-viennas-heuriger/>  
<https://www.mountainberry.sk/pestovanie-ovocia/pestovanie/54>  
<https://www.wineinmoderation.eu/en/content/History-Tradition-of-Wine-4/>  
[https://www.noveslovo.sk/c/Vinna\\_turistika\\_na\\_Slovensku\\_a\\_u\\_susedov](https://www.noveslovo.sk/c/Vinna_turistika_na_Slovensku_a_u_susedov)  
<https://mvc.sk/mvc/historia-mvc-v-kocke>  
<https://www.asb.sk/architektura/vino-a-architektura-su-existencne-previazane-europejske-krajiny-maju-odlisne-tradie>  
<https://www.quark.sk/zrodenie/vina/>  
<https://www.asb.sk/architektura/vino-a-architektura-su-existencne-previazane-europejske-krajiny-maju-odlisne-tradie>  
<https://www.quark.sk/zrodenie/vina/>  
<https://www.asb.sk/architektura/vino-a-architektura-su-existencne-previazane-europejske-krajiny-maju-odlisne-tradie>  
<https://www.quark.sk/zrodenie/vina/>

- [1] PRIEWE, Jens. Vino: Malá škola vinařských fínt. Bratislava: Ikar, 2002. ISBN 8055102481.
- [2] KOHOUT, František. O víně. V Praze: Měruš, 1982.
- [3] SIMON, Joanna. O víně. Vyd. 2. Přeložil Lenka SVOBODOVÁ. [Praha]: Slovart, [2011]. ISBN 978-80-7391-557-5.
- [4] PAVLOUSEK, Pavel. Výroba vína u malovinářů. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 9788004734873.
- [5] MIKULA, Juraj, Masaryk Martin a Kopecký Peter. Slovenské vinárstva: Slovak wineries. 1. vyd. Bratislava: Wynfield, s.r.o. 2018. 247 s. ISBN 9788097301507 (viaz.).
- [6] DOMIN, Ján. Hrozno a vinné ekologicky. Bratislava: VINO Natural, 2018. ISBN 9788097270612.
- [7] WOSCHEK, Heinz-Gert, Denis DUHME a Katrin FRIEDERICH. Wine and architecture. Mnichov: Detail, 2012. ISBN 978-3-920034-73-7.
- [8] ČERVINKOVÁ, Šárka, ed. Winery - stavba v krajině: Katalog studentských projektů 2006 - 2012. Brno: Vysoké učení technické v Brně, 2012. ISBN 978-80-214-4596-3.